

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA



REV. VITIC.

Vol. 93 N° 4 Pages 97 à 128

AVRIL 1947



PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS



*Depuis
soixante ans*

PECHINEY

PROTÈGE
LE VIGNOBLE
FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS CENOLOGIQUES

23, RUE BALZAC
PARIS VIII^e



299

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage : 30 pour cent de soufre à l'état libre
provenant du Minéral de soufre

Finesse : 95 pour cent au tamis N° 200.

Assure avec le maximum
de **sécurité** et d'**économie**
la **protection** totale de la **vigne**
CONTRE L'OÏDIUM

PRODUIT FRANÇAIS de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, Avenue Georges-V — PARIS

18, Avenue Foch — NARBONNE

VITICULTEURS

EN 1947 LA VIGNE AURA DROIT
DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des ENGRAIS SIMPLES

des ENGRAIS MÉLANGÉS

et des ENGRAIS COMPLEXES

des
FONGICIDES

et des
INSECTICIDES
ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur
ou consultez l'Agence de vente la plus proche

MOUILLANT-ADHÉSIF NOVEMOL

Alcools Terpéniques sulfonés 100%

Inventés et mis au point par les
ANCIENS Éts AULAGNE & C^{ie}
112-114, Rue Duguesclin - LYON

est une réussite incontestée
de la chimie agricole

AGENTS PRINCIPAUX :

VIDALOU, 37, rue Grande-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, rue Landiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, "Les Tilleuls", rue du Grouin, Cognac (Ch).
SALADIN, Fbg du Moustier, Montauban (T.-&-G.).
CLAMOUR, rue E.-Fassin, Arles (B.-du-Rh.).
DESRUE, Cercie-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, av. de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris (XV^e).
M^{me} FRESNAU, Saint-Genouph (Indre-&-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, r. Bernier, Angers (M.-&-L.).
THEVENIN, Place Caramy, Brignoles (Var).
CADENNE, 39, r. Denfert-Rochereau, Agen (L.-&-G.).

EN VENTE PARTOUT

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

COMITÉ DE RÉDACTION :

Le Docteur Frank Viala.
Le Président de la Société des Amis de Pierre Viala,
Le Président de l'Office International du Vin,
Le Président de la Société des Viticulteurs de France,
Le Président du Syndicat National du Commerce des Vins et Spiritueux.
Le Président de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie.
Le Président de la Fédération Française des Stations Uvales.

Le Docteur Pierre-Jean Viala.
Le Président du Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie.
Le Président du Comité National de Propagande en faveur du Vin.
Le Président de l'Association des Médecins Amis du Vin.
Le Président du Syndicat d'Exportation des Grands Vins de France.
Le Gérant de la Société de Productions Documentaires.

Rédacteur en Chef :

M. Paul MARSAIS,

Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon

SOMMAIRE :

VOLUME 93 N° 4

AVRIL 1947

Couverture : Type de vigneronne du Centre-Est, alerte et solide, grâce au bon vin.

Editorial :

Quelle sera la Viticulture française de demain?..... 98

Viticulture :

Le vignoble parisien, par M. BRUNIE..... 99

Économie viti-vinicole :

L'intervention de l'État dans le commerce des vins et des spiritueux en Norvège, par M. GALLION..... 104

Contribution à l'étude du contrôle vinicole de la France (*suite*), par M. FLANZY..... 107

La politique de la qualité en viticulture, par L. DOUARCHE..... 109

Fabrication de vins, cidres, poirés, hydromels par les marchands en gros ou par les débitants de boissons (étude schématique), par Alfr. HOT..... 111

Problèmes viticoles..... 113

Le Congrès Œnologique de Milan..... 114

La vigne et le vin à la grande semaine d'Angers..... 116

Actualités viti-vinicoles :

Échos du Midi, par R. CHAMINADE..... 116

Chronique de Bourgogne, par J. PRIEUR..... 117

Chronique de la Gironde, par L. GROS..... 118

En Champagne, par LECEP CHAMPE-NOIS..... 120

Nouvelles d'Algérie..... 120

Le mois officiel..... 120

Informations..... 122

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (1 an) : France. . . . Frs 600

Étranger Frs 700

Dépôt : 28, Rue Saint-Dominique — PARIS-7^e

Téléphone : INValides 10-73

Ch. Post. 1573-86 Paris

R. C. Seine 289.660 B

C. O. L. 15.0187

Editorial

Quelle sera la Viticulture française de demain ?

S'IL y avait aujourd'hui une autorité capable de diriger les replantations du vignoble, qui serait suivie pour ses conseils, ou pour ses ordres, on est en droit de se demander si elle ne serait pas embarrassée de répondre à cette question.

L'industrie vinicole est, en effet, à un tournant de son histoire, à un moment où il ne faudrait pas l'aiguiller dans la mauvaise direction. Et le problème se pose de la même façon, en viticulture qu'ailleurs, s'il faut choisir.

La douceur de notre climat, la variété de nos sols, les aptitudes de nos nombreux cépages, anciens ou nouveaux, nous permettent de produire les meilleurs vins, avec un faible rendement à l'hectare, et aussi, de battre des records de production, avec des vins « honnêtes » pour les vignobles établis dans les plaines. Nous avons donc le choix, pour nous livrer à une viticulture onéreuse, hasardeuse, ou pour encourager les producteurs à s'engager dans la voie qui semble être celle de la facilité. Dans la première hypothèse, nous restons imbattables et nous maintenons le renom de nos vins, jugés d'après les meilleurs d'entre-eux. Dans la seconde, nous descendons dans l'arène où de plus jeunes, de mieux équipés que nous en main-d'œuvre et en moyens techniques sont capables de nous surclasser. On comprend la gravité des conséquences, si une erreur d'orientation est commise au départ. Mais sommes-nous obligés de choisir ?

Pour nous, nous sommes bien convaincus qu'il faut soutenir à tout prix la qualité des grands vins de France, ceux qui portent au loin la renommée de nos crus. Pour ce faire, il n'est pas de réglementation trop sévère, pas de sacrifices trop lourds de la part de la production et du commerce. Ce sont ces vins irréprochables qui prendront la tête du cortège, en France, d'abord, hors de nos frontières ensuite, et qui entraîneront derrière eux les bons vins moyens, de consommation courante, qui sont, eux aussi, recherchés.

Ceux-ci, par ailleurs, devront être placés dans des conditions telles qu'ils puissent lutter avec les concurrents du dehors, pour éviter que nous soyons battus, sur notre propre sol, par des pays tard venus à la viticulture, et qui chercheront, par des exportations chez nos anciens clients et chez nous-mêmes, à commercialiser les excédents de leur production. Alors, armons nos vignobles de plaine de la façon la plus rationnelle et la plus économique possible. Tout ce qui permettra de diminuer les frais de culture et de défense du vignoble devra être mis en œuvre, notamment l'emploi de la vigne nouvelle, des hybrides producteurs-directs résistants aux maladies du feuillage et des grappes. Les proscrire serait folie.

En somme, un planisme éclairé devrait prévoir, pour le proche avenir, deux viticultures, se prêtant un mutuel appui : celle des coteaux, où nos plants fins greffés produiraient des vins inégalés, pour la satisfaction de nos gourmets et des connaisseurs du monde entier, qui seront toujours nos fidèles clients si la qualité de nos crus est scrupuleusement maintenue ; et celle des régions de grosse production qui, bien plus importante en ce qui concerne les surfaces occupées et le volume de vin produit, permettront de faire profiter des bienfaits de la consommation du vin un bien plus grand nombre d'hommes, dont les ressources sont modestes et qui se contenteront d'une boisson loyale, hygiénique et réconfortante.

A chacune de ces deux productions, sa place dans notre Economie nationale. Vouloir les opposer, ou interdire à l'une d'entre elles le droit à la vie, serait commettre un crime, dans le premier pays viticole du monde, où nous pouvons soutenir à la fois l'une et l'autre.

Rv



Viticulture

LE VIGNOBLE PARISIEN

par M. BRUNIE

I. L'histoire du vignoble parisien.

Bien avant le XIX^e siècle, la vigne était cultivée à peu près partout sur le territoire français

Bien au nord de la Loire, chaque village avait sa vigne et buvait son vin, dont faisait bien souvent fi l'étranger.

Paris même avait, dès les temps les plus anciens, son vignoble. Julien l'Apostat, couronné empereur à Paris en 361, écrivait au sujet de « sa chère Lutèce » : « La campagne est couverte de bonnes vignes, noire de figuiers, qu'on a soin d'entourer de paille ou d'une autre enveloppe pour les garantir de la mauvaise saison ». Sans doute ne faut-il pas prendre à la lettre la description de ce Méridional, trop enclin à découvrir, sous le climat de l'Île-de-France, les cultures de son pays natal. Mais il est sûr que la vigne jouait alors un rôle dans l'agriculture et le ravitaillement des habitants de la « Cité ».

La propagation du christianisme a dû contribuer à accroître le vignoble, dont le vin servait pour la messe. Peu à peu, sous l'influence des monastères et des abbayes, le goût du vin s'est développé chez les Parisiens, dont la plupart ne buvaient d'abord que de la bière. Les invasions et la période troublée du moyen âge les ayant obligés à vivre en économie fermée, bon nombre se sont mis à produire leur propre vin.

L'apogée du vignoble parisien semble s'être placée au XV^e siècle. A cette époque, si nous en croyons le « Journal d'un Bourgeois de Paris », la culture de la vigne et la vente du vin occupaient une place importante dans la société parisienne. Chaque seigneur, chaque bourgeois, chaque abbaye possédait son vignoble. Celui-ci « se montrait dès que l'on avait passé l'enceinte des murailles de la ville ».

Sur les pentes sud de la montagne Sainte-Geneviève, c'était le « Clos des Bourgeois », endroit bien connu des « escoliers et des maraudeurs ». La chapelle Notre-Dame-des-Champs, aujourd'hui en plein quartier Montparnasse, émergeait au milieu des vignes. A l'ouest, après l'église Saint-Germain-des-Prés, la vigne se partageait, avec les pâturages et les labours, le « Pré aux Clercs » et la région de Grenelle. Les actuelles rue des Vignes et rue Vineuse, à Passy, n'étaient que des chemins de terre, bordés de clos, qui s'échelonnaient sur les

pentes ouest de la colline de Chaillot, en direction de l'actuel bois de Boulogne. Les pentes sud de la butte de Montmartre étaient couvertes de vignes.

Les coteaux parisiens, actuellement en banlieue, possédaient également de nombreux clos. Au sud, Clamart, Vanves, Fontenay, Villejuif, Bourg-la-Reine et Bagneux. A l'ouest : Puteaux, Suresnes et le Mont-Valérien. Au nord : Stains et Pierrefitte. A l'est : Montreuil et Noisy-le-Sec.

Mais le produit de ces vignes est délicat, « ce vin léger est de conservation difficile ; par un temps sec, il tire à l'aigre, au gras ou au roux. Aussi maints propriétaires ont pour le recevoir un cellier d'hiver ou d'été ».

Le vin servait d'abord aux besoins familiaux. Mais beaucoup de gens autres que les « taverniers » — qui étaient plus de 4.000 à l'époque — vendaient le vin de leur récolte. C'était un privilège très apprécié des bourgeois de Paris de débiter, dans leur maison, le vin libre d'impôts et franc du droit de chantelage. Vendre ainsi son vin s'appelait « faire taverne ». De grands seigneurs, des bourgeois, des abbayes même, jusqu'à ce que l'interdiction leur en fût faite, tout le monde « faisait taverne » à Paris.

Le vin de Paris et des environs était de toutes les réjouissances. Villon lui-même, s'il préférait, de par ses origines paternelles — son père était Bourguignon — le vin de « Beaulne », ne dédaignait pas pour autant les vins des bords de la Seine et en particulier le petit vin blanc de « Baigneux ». Rabelais et ses joyeux compagnons devaient également leur faire honneur à la taverne de la « Pomme de Pin ».

Mais la réputation de la plupart de ces vins n'avait guère réussi à franchir les limites de la région parisienne. Un seul cependant faisait exception : le vin récolté par les moines sur les pentes du Mont-Valérien, au « Clos des Ermites » et « au Clos des Seigneurs », plus connu sous le nom de vin de Suresnes. Le roi Louis VII n'avait rien de mieux à offrir à Henri II d'Angleterre, ainsi qu'aux moines qui gardaient le tombeau de Saint-Thomas Becket à Canterbury, que quelques quarts de ce vin. Jean Gonthier, médecin de François I^{er}, nous apprend que le vin de Suresnes était très apprécié par

le roi, qui le recevait des religieux de Saint-Germain-des-Près, dont dépendait le monastère du Mont-Valérien. Henri IV, au cours de la conférence de Suresnes, pendant les guerres de religion, faisait grand cas du « Suresnes », de même que plus tard Louis XIV, si l'on en croit Pierre Gonthier de Roanne.

Dancourt, dans une des scènes des « Vendanges de Suresnes », faisait dire à un de ses personnages « : Nous sommes plus de trente à Paris qui tirons notre vin de Champagne de ce païs-ci. »

Mais le vin de Suresnes n'avait pas que des admirateurs, ainsi que le prouve ce petit pamphlet :

Un bon prêtre du Calvaire
Fête au dimanche d'ordinaire
Récitait sa messe au château.
Soit à dessein, soit d'aventure,
Un jour, à ce qu'on assure,
On lui donna du vin nouveau
Surène aigre, plate rincure.
« Voyons le vin de la burette
Dit-il au sommelier du lieu,
Car vous m'avez fait manger Dieu,
L'autre jour, à la vinaigrette ».

Mais Paris déborde de ses remparts, s'étend de plus en plus. Les nouvelles constructions prennent la place des vignes, qui sont obligées de se réfugier sur les

coteaux. Le pouvoir royal s'en mêle. Louis XV, en 1731, interdit la plantation de nouvelles vignes et entend que les surfaces ainsi abandonnées soient réservées à la culture des céréales.

Au XIX^e siècle, cette régression s'accélère pour aboutir à une disparition presque complète. D'après Julien, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », la vigne occupait encore, aux environs de 1830, 3.017 ha sur les 47.600 que comptait le département de la Seine. Elle faisait vivre 5.580 propriétaires, qui récoltaient bon an mal an 130.000 hl. En 1852, la vigne n'occupait plus que 2.751 ha, pour tomber aux environs de 1870 à 1.100 ou 1.200. En 1875, après la crise phylloxérique, le vignoble n'était plus que de 776 hectares.

A la fin du siècle, la culture de la vigne avait persisté sur les hauteurs du Mont-Valérien, dans la région de Montmartre, de Ménilmontant, du côté de Montreuil et de Vincennes. Certains vins jouissaient encore d'une certaine réputation auprès des Parisiens. Les vendanges étaient une occasion pour se rendre en bandes joyeuses à Montmartre, pour déguster dans les guinguettes le « vin nouveau ». Pendant la belle saison, Suresnes était devenu le lieu de rendez-vous des promeneurs du



La Vigne de Montmartre

dimanche. Après une partie de barque, on mangeait le lapin sauté et les frites, tout en buvant le « petit bleu » du pays. Les vigneron de Suresnes bénéficiaient encore à cette époque du droit de vendre leur vin aux passants sans payer patente. Ils avaient soin de placer au-dessus de leur porte un bouchon, d'où l'expression « faire bouchon ».

En 1907, la vigne n'était plus cultivée que sur 328 ha. Que reste-t-il aujourd'hui des vignes d'autrefois ? Quelques treilles séculaires comme celles de la place du Tertre ou de la rue de l'Abreuvoir, à Montmartre, dont le caractère insolite arrête parfois le regard du touriste de passage, ou bien celle qui se cache derrière les hauts murs d'un hôtel particulier, boulevard Saint-Germain. Quelques clos aussi qui couvrent une superficie d'un ou deux hectares et qui donnent une récolte de 30 ou 40 hectolitres.

Le vignoble parisien n'a pu résister au développement de Paris, il est mort de la « maladie de la brique ». La construction des chemins de fer et des routes a morcelé les parcelles déjà trop réduites. Parfois, comme à Suresnes, le village vigneron a été coupé des vignes par deux larges tranchées où circulent les trains de banlieue. Le terrain a pris de la valeur. Des lotissements ont eu lieu. Les coteaux ont été peu à peu envahis par les maisons. Les fils de vignerons eux-mêmes ont abandonné le dur travail de la vigne pour des emplois moins fatigants dans les bureaux ou les usines.

De même que la vigne n'avait pu lutter à armes égales avec la brique, de même le vin de Paris ne pouvait soutenir la concurrence des vins du Midi, du Bordelais ou de la Bourgogne. La spécialisation de la vigne dans des régions plus propices, le développement des moyens de transport fournissent aux Parisiens du vin en abondance et meilleur marché. Désormais, l'agriculteur parisien se détournera de cette culture et consacrera les quelques hectares qui lui restent à la culture maraîchère, arboricole ou horticole, beaucoup plus rentable et dont les produits trouveront un débouché facile sur les marchés de la capitale.

Mais il y a mieux à faire qu'à chanter les louanges du passé : quelques-uns l'ont compris et déjà se sont mis à l'ouvrage. Sous l'influence des événements et par suite de la pénurie du vin sur nos tables, la culture de la vigne dans la Seine aurait une légère tendance à s'accroître. Certains, qui considéraient avec dédain les quelques vignerons qui maintenaient encore la tradition du vignoble parisien, les regardent aujourd'hui avec des yeux d'envie, lorsqu'ils ne viennent pas leur demander conseil pour planter des ceps.

II. Le vignoble parisien à l'heure actuelle.

C'est chez eux, dans leurs vignes, dans leurs celliers ou dans leurs caves où ils m'entraînaient parfois, que je leur ai rendu visite.

Au milieu des jardins, des vergers, qui escaladent les pentes ouest du Mont-Valérien, face à Rueil et à la Malmaison, par des chemins, qui ne sont pas encore devenus des routes, malgré la présence de quelques maisons, j'ai découvert le vignoble parisien. Oh ! un tout petit vignoble : 25 ares d'un côté, 16 ares de l'autre, plantés de ceps, qui dominent de toute leur hauteur les salades, les choux et les asperges voisines.

Les propriétaires sont, l'un maraîcher, l'autre arboriculteur, mais tous deux ont foi dans leur vigne qui est l'objet de soins jaloux. Bon an, mal an, leur récolte est d'une vingtaine d'hectolitres.

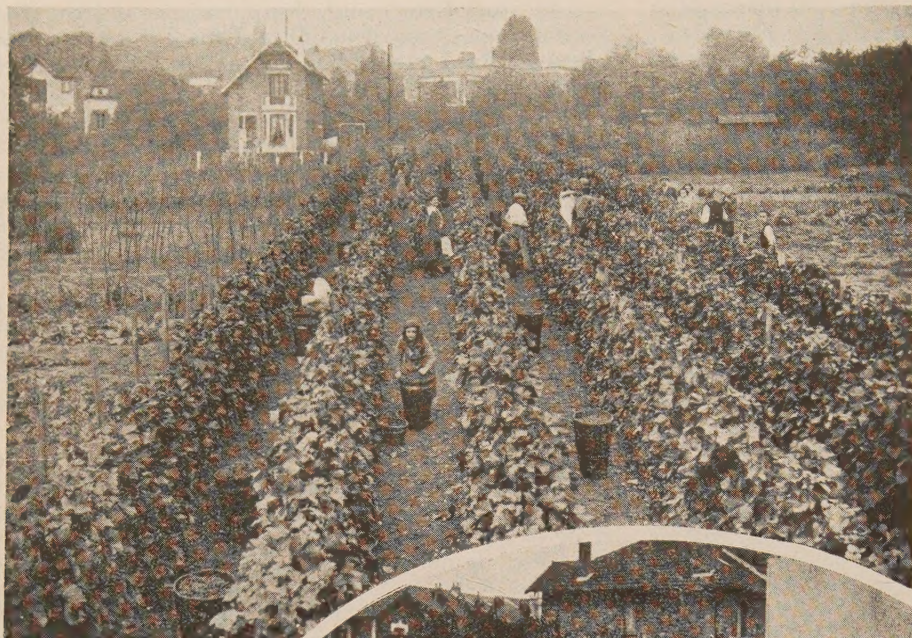
L'un d'eux, en particulier, le plus jeune — il a 36 ans — a commencé de bonne heure à s'intéresser à la vigne. C'est lui qui a planté, il y a vingt ans, la vigne dont il m'a fait les honneurs. Il ne s'est d'ailleurs pas arrêté en si bon chemin et espère bien que ses fils auront, comme lui, à cœur de faire leur vin. Aussi, à la naissance de chacun d'eux, il plante une nouvelle pièce. Il y a trois ans, c'étaient 5 ares de vignes qui recommençaient la conquête du Mont-Valérien. Ils doivent donner une première récolte la saison prochaine. Cet hiver, le benjamin, qui déjà malgré son jeune âge, ne dédaigne pas le vin de Suresnes, comme j'ai pu m'en rendre compte, aura, lui aussi, sa vigne.

Mais abandonnons les coteaux ouest de Paris et dirigeons nos pas vers l'Est. Là, sur la butte de Montmartre, en plein Paris, au carrefour de la rue des Saules et de la rue Saint-Vincent, non loin du Sacré-Cœur et des boîtes de nuit, se trouve le *Clos Montmartre*, d'une superficie de 20 ares. C'est sur l'emplacement d'un ancien terrain vague, destiné primitivement à la construction d'un immeuble, mais acheté par la ville de Paris, qu'ont été plantés, en 1933, les ceps sélectionnés par les éminents professeurs de l'Institut National Agronomique. La garde et l'entretien du vignoble ont été confiés aux services horticoles de la ville de Paris. Un treillage le protège contre les grappillages trop fréquents des petits Poulbot de la Butte. Malheureusement, les enfants ne sont pas les seuls adversaires de la vigne. Les eaux de pluie entraînaient la terre. Il a fallu planter « en foule », construire des remblais, des murettes. Mais les grands ennemis du jardinier-chef sont les merles, les moineaux, les pigeons, qui mangent à eux seuls près de la moitié de la récolte. On a beau mettre les plus belles grappes dans des sachets, on ne peut les préserver toutes contre ces volatiles.

La vigne de Montmartre produit deux à trois hectolitres de vin et environ 600 kil. de raisin de table. Le vin et ces raisins sont vendus au moment des vendanges, au cours d'une fête à laquelle prêtent leur concours de nombreux artistes parisiens. Le produit de la vente alimente les œuvres de la Mairie du 18^e arrondissement.

Plus à l'Est, à Montreuil et à Noisy-le-Sec, on trouve encore quelques vignes. Depuis la guerre, cette culture s'est développée sous l'impulsion de deux ardents pionniers, l'un professeur d'arboriculture, l'autre pépiniériste-hybrideur.

A Montreuil, la vigne revêt un aspect particulier. Presque toutes les surfaces cultivables sont plantées de vergers, qui donnent d'excellents fruits, surtout les pêches de Montreuil, très appréciées des Parisiens. Aussi la vigne n'est-elle pas cultivée en surface, mais les treilles courent le long d'un fil de fer placé à 50 cm. au-dessus des murs qui servent à abriter les espaliers. C'est de la culture « dérobée ». Sans gêner l'arboriculteur, la vigne peut ainsi se développer le long de quelque 900 km. de murs que possède cette cité. La vigne a ici une autre utilité : ses feuilles servent à la présentation, sur les marchés parisiens, des pêches veloutées dont elles font ressortir les couleurs, en les rendant plus appétissantes.



La vendange au pied du Mont-Valérien.

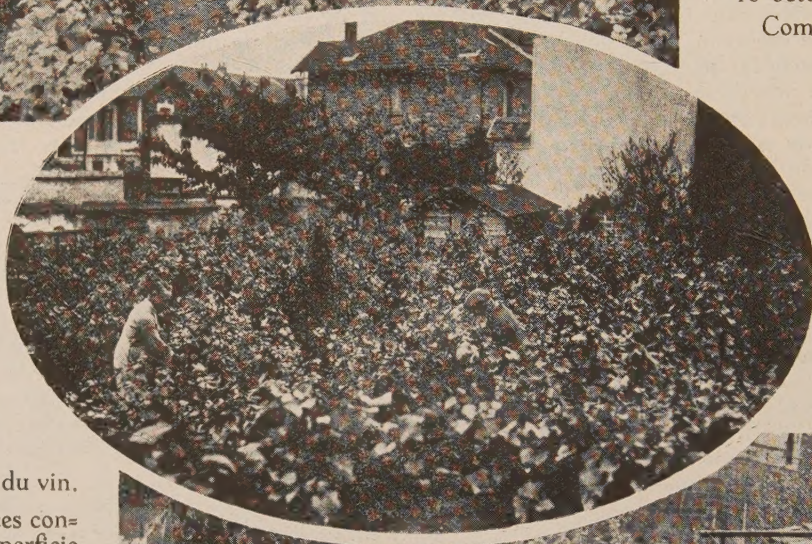
A Noisy-le-Sec, la vigne est plantée en surface, mais sa culture est surtout réservée aux raisins de table. Quelques rangs de ceps sont seuls destinés à donner du vin.

Il est difficile, dans ces conditions, d'estimer la superficie du vignoble. La dernière récolte a fourni une quinzaine d'hectolitres de vin. Les cépages employés aussi bien à Suresnes, à Montmartre qu'à Noisy-le-Sec ou à Montreuil, sont des hybrides. Les Baco, les Seibel ont remplacé les anciens plants de Gamay, de Meunier, de Meslier ou de Pineau, beaucoup trop fragiles. Les cépages qui semblent le mieux s'adapter à la région parisienne sont les Baco n° 1, les Seibel n° 54-55, 70-53 et 10.878 ; les hybrides sont beaucoup plus résistants ; le mildiou et l'oïdium n'ont aucune prise sur eux. Tout au plus m'a-t-on signalé quelques cas de coulure à Montmartre,

ainsi que la présence de la «Cochylis». Encore a-t-on trouvé le moyen de traiter ce ver à l'aide de l'arséniate de chaux et, plus récemment, par le D. D. T.

Le raisin, malgré les dires des mauvaises langues, arrive toujours à maturité. Les vendanges ont lieu à peu près en même temps à Montreuil, à Noisy-le-Sec et à Suresnes. Un peu plus tard à Montmartre : la vigne étant exposée au nord, le raisin met plus de temps pour mûrir. A Suresnes, en 1945, exceptionnellement, on a vendangé le 6 septembre, en 1946, le 10 octobre.

Comme l'on pense, les vendangeurs ne manquent pas à cette occasion. Seuls, les amis et les connaisseurs



Vendanges à Noisy-le-Sec.



La vinification à Suresnes.

sont invités à déguster le vin nouveau. Tous les viticulteurs n'ont pas un cellier bien monté avec broyeur presseur et cuve, mais l'entraide joue.

La vinification n'a pas lieu de la même façon à Suresnes qu'à Montreuil ou à Noisy-le-Sec. Les viticulteurs de Suresnes, après le broyage et le pressurage, mettent le moût en tonneaux pendant vingt-quatre heures ; à Montreuil et à Noisy-le-Sec, on égrappille et on laisse cuver le jus du raisin pendant trois jours avec les peaux et les pépins.

Le vin de Suresnes est classé parmi les vins de qualité supérieure. Chaque viticulteur a droit à ses dix hectolitres pour sa consommation familiale. Or un de ces viticulteurs produit en moyenne 11 hl. par an. Il ne peut vendre son onzième hectolitre et le ravitaillement général n'a pas prévu son incorporation dans le circuit de distribution. Aussi notre viticulteur est-il obligé de le conserver par devers lui. Avant guerre les vigneron parisiens vendaient une partie de leur récolte à certains débits de la capitale.

Malgré leur pauvreté, les viticulteurs parisiens sont généreux et n'hésitent pas à vous entraîner dans leurs caves ou dans leurs chais pour vous faire déguster leur petit vin.

Le vin est, la plupart du temps, composé d'un mélange de Baco et de Seibel. Il m'est pourtant arrivé de boire séparément un Baco plus noir, plus charnu et un Seibel plus clair, plus léger. Le vin de Suresnes est un vin sec, fruité, vinifié en rosé, ayant tendance à la moustille. Le degré moyen est de 8° 5 à 9° ; il peut atteindre 11° en certaines années. Le vin de Noisy-le-Sec a sensiblement les mêmes caractéristiques, avec cependant un goût plus fruité ; on a l'impression de manger du raisin quand on le boit.

Les détracteurs du vin de Paris n'ont pas manqué. On lui reproche son petit goût aigret qui, à mon sens,

n'a rien de particulièrement désagréable. Les connaisseurs ne le dédaignent pas pour autant.

Les avis sont partagés lorsqu'il s'agit de faire un rapprochement avec des vins d'autres régions. Pour les uns, il rappelle les vins du Jura ou les petits vins de la vallée de la Loire, pour d'autres, comme le Dr Gottschalk, directeur de la revue *Grand Gousier* et secrétaire général des Médecins Amis des Vins de France, le vin de Suresnes en particulier se rapprocherait plutôt des petits vins rosés de Champagne. Nos ancêtres ne s'y étaient pas trompés, puisque, dès le XVIII^e siècle, certains Champenois venaient s'approvisionner en vin à Suresnes. C'est vers cette même époque que Dom Pérignon découvrait à l'abbaye d'Hautvillers, près d'Épernay, le secret de développer la mousse du champagne. Le procédé de champagnisation a été tenté sur les vins de Suresnes et a donné, paraît-il, de bons résultats.

Sans vouloir atteindre la réputation du champagne, « le roi des vins et le vin des rois », le vin de Paris est un vin de consommation courante fort convenable, qui peut soutenir la comparaison avec de nombreux petits rosés de la région du Centre.

Dans la Seine, la nature n'est pas hostile à la vigne, comme le prouvent la longue histoire du vignoble parisien et sa survivance encore de nos jours. Les sols calcaires siliceux et argilo-siliceux du bassin parisien conviennent fort bien à cette culture. Le climat ne lui est pas défavorable non plus et est souvent moins froid que celui de certaines régions de l'Est qui produisent d'excellents vins. Les progrès de l'hybridation et le développement de l'œnologie contribueront sans doute à améliorer ce vin. Les trop rares viticulteurs s'y emploient eux-mêmes. Une saine émulation joue entre eux. Chacun assurément est jaloux de son vin, qui est le meilleur, mais tout amour-propre mis à part, ils se confient leurs expériences pour le choix des cépages, la taille de la vigne et aussi pour la vinification. Rendons hommage à ces modestes vigneron qui ont su conserver à Paris son petit vin de « pays ».





Economie Viti-Vinicole

L'INTERVENTION DE L'ÉTAT

dans le Commerce des Vins et des Spiritueux en Norvège

par M. GALLION

Certains pays du Nord, en présence d'un abus marqué des boissons alcooliques ont été amenés à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle à prendre une série de mesures législatives destinées à enrayer le mal vouant une attention toute spéciale à l'organisation du commerce des vins et des spiritueux. Cette législation, en monopolisant pratiquement l'achat et la vente de ces produits au profit de l'Etat, supprime tout contact direct entre importateurs et exportateurs et place ceux-ci dans une situation instable vis-à-vis de puissants organismes administratifs n'ayant aucun intérêt à entretenir des courants commerciaux traditionnels et dont les efforts tendent parfois à alimenter surtout la Trésorerie du pays, en réalisant des opérations fructueuses. Particulièrement efficace pour lutter contre l'alcoolisme, cette législation constitue aujourd'hui pour la Norvège et la Suède une source de revenus appréciable.

La prohibition des boissons alcooliques a été une des questions sociales les plus ardemment discutées en Norvège. Après la guerre de 1914, la prohibition totale fut appliquée à la suite d'un plébiscite, mais elle fut abolie par un second plébiscite en 1926.

Par une loi votée en 1922, la production, l'importation et le commerce en gros des vins et spiritueux furent entièrement monopolisés par l'Office des vins, organisme semi-officiel, créé pour éviter que le commerce des vins et des spiritueux soit une source de bénéfices. Le commerce de détail s'effectue par l'entremise de l'Office des Vins et reste subordonné à une autorisation des autorités municipales ; celles-ci ont fréquemment voté en faveur d'une prohibition locale, 557 sur les 682 districts ruraux et 21 sur les 67 districts urbains ayant voté « sec ».

La prohibition, puis l'établissement du Monopole des Vins provoquèrent des interventions de la part du Gouvernement français auprès du Gouvernement norvégien, en vue de rétablir et, par la suite, de réserver les contacts directs que nos exportateurs entretenaient autrefois avec leur clientèle norvégienne. Ces démarches aboutirent à la conclusion d'un accord le 12 avril 1927.

Cette convention, modifiée en 1934, ne vise que les vins, les alcools restant soumis au droit commun. Elle stipule notamment que :

« Pour la vente des vins en Norvège, il est entendu que les représentants des maisons françaises pourront s'adresser à la Société Vinmonopolet et à toute personne ou institution ayant le droit de vente ou de débit de ces produits. Ils pourront faire leurs offres avec ou sans échantillons, mais sans colporter de marchandises.

« Les représentants des maisons françaises auront le droit d'envoyer à la clientèle privée les prospectus des maisons françaises qu'ils représentent, et de faire, pour la vente des vins, toute publicité, à la condition que ce soit sous le nom des firmes françaises vendeuses.

« Pour la présentation des offres et échantillons à la clientèle privée, les maisons françaises bénéficieront à tout moment des mêmes facilités que les agents de la Société Vinmonopolet.

« Quel que soit le régime adopté en Norvège pour l'importation, la vente, le transport et la consommation des vins et vins mousseux visés ci-dessus, le Gouvernement norvégien permettra que les particuliers, ainsi que les restaurateurs et les institutions ayant le droit de vendre du vin, puissent obtenir pour leur consommation ou leur commerce, l'importation et le transport de toutes marques de vins et vins mousseux français ci-dessus visés, sans limitation de qualité ».

L'avenant du 19 novembre 1934 confirme le droit pour les restaurateurs de recourir librement à l'importation privée.

Le protocole de la convention dont il s'agit, précise, en outre, que les maisons françaises qui antérieurement au 1^{er} juillet 1921, vendaient leurs vins à la clientèle privée par l'intermédiaire de représentants en Norvège et qui, après l'établissement de la Société Vinmonopolet ont continué ce commerce jusqu'au 13 novembre 1925, seront seules autorisées à faire des offres et à présenter des échantillons à la clientèle privée par l'entremise de représentants. Ceux-ci seront autorisés à prendre des commandes pour le compte et au nom des firmes qu'ils représentent, pourvu qu'ils remplissent les conditions

mentionnées à l'article 2 de la résolution royale du 12 novembre 1925. Les commandes prises par eux seront transmises par la Société Vinmonopolet.

En dépit de cette législation, la politique des autorités norvégiennes, en matière d'importation de vins, tend, depuis quelques années à limiter et même à supprimer le commerce privé.

En 1938, la France a vendu à la Norvège 8.714 hl, de vins valant 15 millions de francs, dont 2.167 hl soit 26 % au titre de l'importation privée. Depuis les importations privées n'ont fait que diminuer, jusqu'à disparaître. C'est ainsi que le contingent de 150.000.000 de francs de vins et spiritueux prévu dans l'accord du 26 mars 1946 a été entièrement utilisé par le Vinmonopolet. Cette politique a provoqué des protestations de la part des exportateurs français et des démarches ont été effectuées officiellement auprès des autorités norvégiennes, en vue d'un retour à la stricte application des accords de 1927.

* *

Le Vinmonopolet est donc en fait aujourd'hui le seul client de nos exportateurs de vins.

Si l'on s'en tient aux livraisons effectuées par la France, tant aux particuliers qu'au Vinmonopolet, les statistiques font ressortir l'évolution suivante de nos exportations entre 1939 et 1944 :

TABLEAU I

	(en hectolitres)				
	1939	1941	1942	1943	1944
Spiritueux.....	14.379	—	3.873	1.495	1.795
Vins mousseux.....	1.909	—	525	362	460
Autres vins	8.065	94	5.522	855	446
Total	24.353	94	9.920	2.712	2.701

Bien que ces statistiques laissent apparaître une diminution sensible de nos exportations, il faut toutefois souligner que depuis 1946 nos produits ont repris sur le marché norvégien la place qu'ils occupaient avant la guerre.

Pour se faire par ailleurs une idée des revenus que le Trésor norvégien tire du commerce des vins et des spiritueux, il suffit d'examiner la cascade des taxes qui frappent ces produits entre l'achat à l'exportateur et la vente au consommateur :

TABLEAU II

Taxes directes frappant les spiritueux en Norvège

	Août 1939 cour.	Sept. 1945 cour.
Taxe de production sur les alcools norvégiens, par litre 100°	4,72	4,72
Droits de douane :		
Spiritueux de toutes sortes :		
1° En bouteilles ou bonbonnes ou autres récipients de moins de 50 litres, quelle que soit la teneur alcoolique, le litre	4,77	4,77
2° En contenants plus grands (taxe calculée par litre d'une teneur alcoolique de 100°)	5,04	5,04

	Août 1939 cour.	Sept. 1945 cour.
Taxe de transmission sur les spiritueux	25 %	25 %
Taxe générale de transmission (cette taxe est incorporée aux prix figurant dans les prix courants du Vinmonopolet)	1 %	10 %
Taxe de guerre :		
(Cette taxe est appliquée depuis le 18 mai 1942. Le taux, au début de 30 %, fut porté à 40 % le 1 ^{er} sept. 1943 et à 50 % le 2 ^e janv. 1945. Elle s'ajoute aux prix indiqués dans le prix courant) ..		
Taxe de débit dans les cafés et restaurants	12 1/2 %	20 %

Supposons une bouteille de Cognac, dont le prix, y compris le bénéfice du Vinmonopolet, serait de Cour. 7.50 :

- 1° L'incorporation de la taxe de transmission spéciale sur les spiritueux portera le prix de : cour. 7.50 à cour. 10 (cour. 10 — 7.50 = 2.50, soit 25 % de cour. 10). Comme on le voit, le taux de la taxe sera en réalité de 33,33 % sur le prix de vente ;
- 2° L'incorporation de la taxe de transmission de 10 % portera le prix de : cour. 10 à cour. 11,11 (cour. 11,11 — 10 = 1,11, soit 10 % de cour. 11,11). Comme on le voit, le taux de la taxe sera en réalité de 11,11 % sur le prix de vente ;
- 3° Au contraire, la taxe de guerre de 50 % s'applique au prix courant indiqué dans le tarif du Vinmonopolet. Si on poursuit l'exemple précédent, la taxe de 50 % sur cour. 11,11 = cour. 5,55 (le prix que le public aura à payer pour leur bouteille de Cognac : de cour. 7,50 — y compris le bénéfice du Vinmonopolet — sera de : cour. 11,11 + 5,55 = cour. 16,66).

TABLEAU III

Taxes directes frappant les vins et boissons de fruits en Norvège

	Août 1939 cour.	Sept. 1945 cour.
Taxe sur les boissons de fruits de production locale :		
a) boissons tranquilles, le litre .	0,45	0,65
b) boissons mousseuses, le litre .	1,00	1,25
Droits de douane :		
Vins mousseux en bouteilles, le litre (cour. 0,80 + 20 %)	0,96	0,96
Autres vins en bouteilles, le litre (cour. 0,80 + 20 %)	0,96	0,96
Vins en fûts ou bonbonnes titrant moins de 21° d'alcool, le litre (cour. 0,40 + 20 %)	0,48	0,48
Taxe générale de transmission : (cette taxe est incorporée aux prix figurant dans les prix courants du Vinmonopolet)	1 %	10 %
Taxe de guerre :		
(Cette taxe est appliquée depuis le 18 mai 1942. Le taux, au début de 30 %, fut porté à 40 % le 1 ^{er} sept. 1943 et à 50 % le 2 ^e janv. 1945. Elle s'ajoute aux prix indiqués dans le prix courant)		
Taxe de débit dans les cafés et restaurants	12 1/2 %	20 %

Supposons une bouteille de vin dont le prix, y compris le bénéfice du Vinmonopolet, serait de cour. 10.00 :

- 1° L'incorporation de la taxe de transmission de 10 %

portera le prix de cour. 10 à cour. 11. 11. (cour. 11. 11. 10 = 1.11, soit 10 % de cour. 11. 11). Comme on le voit le taux de la taxe sera en réalité de 11. 11 % sur le prix de vente.

2° Au contraire la taxe de guerre de 50 % s'applique aux prix courants indiqués dans le tarif du Vinmonopolet. Si on poursuit l'exemple précédent, la taxe de 50 % sur cour. 11. 11 = 5. 55.

(le prix que le public aura à payer pour la bouteille de vin, de cour. 10.00 — y compris le bénéfice du Vinmonopolet, sera de cour. 11. 11 + 5. 55 = cour. 16. 66.

Outre ces taxes, les importations privées sont assujetties au versement d'une commission perçue par le Vinmonopolet, (calculée sur la valeur CAF du produit plus le droit de douane).

	Août 1939	Sept. 1945
	cour.	cour.
Vins titrant 14° au moins	25 %	25 %
Champagnes et vins mousseux	40 %	40 %
Au cas où, entre le 1 ^{er} janvier et le 31 décembre d'une année, les quantités importées dépasseraient 190.000 litres, ces commissions seraient portées sur les excédents respect. à 35 % et à 50 % CIF, y compris les droits de douane.		

Cette fiscalité explique que les recettes procurées au Trésor par le Monopole des Vins et des Spiritueux aient doublé en 1944, par rapport à celles de 1939, passant de 81.395.000 à 154.262.000 couronnes, bien que les importations soient comparativement fort réduites.

* *

Les prix pratiqués à l'achat par le Vinmonopolet ne présentent aucun caractère de stabilité et ne sont pas divulgués ; par contre, un catalogue est donné chaque année pour les prix de vente aux consommateurs.

Ces prix de vente s'établissaient ainsi qu'il suit en 1939 et 1946 :

TABLEAU IV

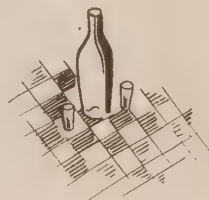
*Prix comparés août 1939 et janvier 1946
des vins et spiritueux vendus en bouteilles
par le Vinmonopolet*

	Août 1939	Janvier 1946
	cour.	cour.
Cognacs :		
Denis Mounié et C°. Grande Réserve.....	18,50	112,00
J.-F. Martell, V.S.O.P.	15,00	104,00
Bisquit Dubouché et C°***	13,00	72,00
J. et F. Martel ***	13,25	68,00

	Août 1939	Janvier 1945
	cour.	cour.
Liqueurs françaises :		
Cointreau	15,00	66,00
D.O.M. Benedictine	17,50	78,00
Grand Marnier, cordon rouge ...	16,00	78,00
Cusenier, extra sec, orange	17,00	96,00
Vieille Cure	16,50	74,00
Liqueur danoise :		
Heering Sherry Brandy	12,50	46,00
Genièvre :		
Hulstkamp (hollandais)	12,50	46,00
Rhum :		
Negrita Old Nick (par 1/2 bout.) ..	5,75	40,00
Spiritueux norvégiens :		
Akevitt (Vieille réserve)	8,00	20,00
Liqueur : St-Hallvard)	8,00	24,00
Curaçao	7,00	22,00
Vins : Bordeaux rouge		
Château des Pas St-Georges, St-Georges de Montagne 1934	2,40	8,00
Champagne :		
Vve Clicquot Ponsardin, demi-sec .	9,75	41,00
Heidsieck et C°, Monopole Red Top, goût américain	9,00	43,00
Louis Roederer, extra dry	11,00	48,00
Divers :		
Dubonnet, apéritif	6,50	36,00
Vermouth : Noilly Prat	5,50	34,00
Boissons de fruits norvégiennes :		
Vermouth (Fuhr)	2,50	10,80
Fuhr Fino	2,50	10,80

En conclusion, le commerce des boissons alcooliques en Norvège est étroitement contrôlé par les Services du Vinmonopolet dont les représentants à l'étranger passent directement des contrats d'achat auprès des négociants. Les offres peuvent également être adressées au Directeur de cet organisme à Oslo.

Il faut encore insister cependant sur les possibilités que la convention de 1927, qui n'a jamais été dénoncée, devrait offrir à nos exportateurs de vins, en leur permettant de traiter directement avec des négociants norvégiens. Etant données les difficultés qui s'opposent à l'heure actuelle au rétablissement d'un tel régime, le gouvernement français s'efforce d'obtenir un abaissement du taux des commissions perçues par le Vinmonopolet afin de faciliter l'écoulement de nos produits sur le marché Norvégien.



Contribution à l'Étude du Contrôle Vinicole de la France

(suite)

Par Michel FLANZY

Directeur de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne

PROBLEME DES EAUX-DE-VIE

Importance de la production.

La production française comprend non seulement les eaux-de-vie des Charentes et de l'Armagnac, universellement connues, mais aussi un certain nombre d'autres eaux-de-vie aussi importantes par leur volume, mais de réputation beaucoup plus modeste. L'ensemble de toute cette production s'élève, dans les années les plus favorables, à 300.000 hl. comptés en alcool pur. A ce sujet, indiquons une fois pour toutes, que tous les chiffres concernant les eaux-de-vie seront comptés en alcool pur.

Cognac et Armagnac.

Les productions des eaux-de-vie des Charentes et de l'Armagnac sont relativement constantes. La première est voisine de 90.000 hl. ; la deuxième s'élève à peu près à 15.000 hl. Ces eaux-de-vie ont été jusqu'à présent irremplaçables et ont donné à la France une position mondiale exceptionnelle. On a bien essayé d'imiter notre production par la transplantation de nos cépages, le choix des terrains apparemment identiques aux nôtres, une distillation identique. En vain : il est en effet une chose qui ne se crée pas, c'est le climat et ce facteur est capital dans toute production agricole ? Il en est un autre ; c'est la somme des expériences ancestrales qui a conduit la technique d'élaboration des eaux-de-vie à un art véritable. Nous sommes seuls à la posséder. Aussi, ces eaux-de-vie n'ont eu jusqu'à présent aucune concurrence. Leur souveraineté est indiscutée.

Mais parce que ce sont des eaux-de-vie de luxe, leur marché est limité à une aristocratie de riches ou de gourmets. Les caractéristiques économiques de leur production constituent donc un facteur limitatif. Le marché de ces eaux-de-vie ne peut guère subir un accroissement sensible. D'autant qu'il faut compter sur la concurrence étrangère. Un rapport de M. Paul Boncour, conseiller commercial de France à la Havane concernant le marché cubain du cognac est significatif.

Pour la période quinquennale 1935=1939, l'importation moyenne annuelle s'élevait à 169.000 litres repré-

sentant une valeur de 110.894 dollars. Il s'importait en même temps une certaine quantité de « cognac » espagnol et autres eaux-de-vie et spiritueux s'élevant au total de 155.444 litres. Le cognac français régnait en maître sur le marché cubain.

Mais en 1940 les cognacs et autres eaux-de-vie ont à peu près disparu. A leur place, les whiskies anglais prennent de plus en plus de l'importance. Mais en 1945, par suite du ralentissement de la production causée par la guerre, les eaux-de-vie espagnoles s'emparent du marché cubain. On en compte en 1945 : 606.745 litres. L'exemple de Cuba est significatif à plusieurs titres : attention à la qualité et au prix.

Les autres eaux-de-vie de vin.

Des régions viticoles autres que les Charentes et l'Armagnac produisaient autrefois d'excellentes eaux-de-vie de vins. C'était le cas du Languedoc. Ses eaux-de-vie furent comme d'autres à l'origine du commerce des alcools de bouche en Europe et dans le Monde. Elles étaient aussi sur les marchés de Londres et d'Amsterdam. Remarquables par leur moelleux, leur fraîcheur elles furent victimes d'une concurrence frauduleuse de la part des eaux-de-vie de Provence et d'Espagne. Cette fraude jeta sur elles un discrédit malheureux. Pendant ce temps, les eaux-de-vie de l'Ouest prenaient une importance qui n'a fait que croître ; mais combien justifiée !

Cela veut-il dire que les eaux-de-vie du Languedoc sont à présent sans qualité ? Au contraire, le Languedoc justifierait la réputation qu'il avait autrefois si on lui en donnait la possibilité. Certes, les cépages blancs : Terret-Boutret, Picpoul, ne sont plus guère utilisés pour l'élaboration du vin à eaux-de-vie, mais l'Aramon a donné des eaux-de-vie remarquables par leur finesse.

Faut-il citer la décision du Jury à l'exposition internationale de Vienne de 1873 trouvant les eaux-de-vie du Languedoc « excellentes » ? L'engouement des Pères Chartreux qui, pour la fabrication de leur liqueur de renommée mondiale, utilisaient exclusivement les eaux-de-vie languedociennes ?

Le problème est bien jugé techniquement ; on

peut produire en France des eaux-de-vie ordinaires capables de satisfaire des gourmets difficiles et partant d'alimenter le marché national et même mondial si les responsables du commerce extérieur agissent en conséquence.

Eaux-de-vie réglementées.

C'est pourquoi il faut se réjouir de la loi du 17 décembre 1941, prise à la suite de la délibération du Comité National des Appellations contrôlées du 10 juin 1941. À côté de ces eaux-de-vie contrôlées, cette loi crée la catégorie des eaux-de-vie réglementées. Les décrets du 23 février et du 2 septembre 1942 ont défini les eaux-de-vie des différentes régions françaises. On peut craindre que la liste en soit un peu trop longue. Enfin les arrêtés ministériels d'application ont paru les 11 avril et 1^{er} octobre 1946.

Voici la France dotée d'une gamme fort riche d'eaux-de-vie capable de satisfaire les besoins français et d'alimenter une exportation difficile. Mais que les producteurs ne commettent pas la faute de croire que l'eau-de-vie n'est qu'une dilution alcoolique.

Mobiles de la distillation.

La production des eaux-de-vie avait un objet variable avec les régions.

Dans les Charentes, la production vinicole avait et a pour but exclusif l'élaboration des eaux-de-vie. Il en est de même en Armagnac.

Mais en Languedoc, pendant longtemps, la distillation régularisait la production vinicole en absorbant les excédents de récolte. Il en résultait que la production des eaux-de-vie était essentiellement variable puisque suivant l'importance de la récolte il y avait ou il n'y avait pas d'eau-de-vie. Enfin, les cours relatifs des vins et alcools influençaient encore cette production. D'où une variabilité extraordinaire d'une année à l'autre, ce qui ne favorise pas le développement d'une clientèle fidèle. C'est ainsi que si en 1935 cette production s'est élevée environ à 85.000 hl. elle atteignait à peine 10.000 hl. en 1928. Naturellement on ne fait pas intervenir les statistiques résultant de la distillation obligatoire des années qui ont précédé la guerre puisqu'il s'agit de fixer ici les conditions naturelles de nos différentes productions. Il faudrait réagir contre l'emploi exclusif des vins plus ou moins altérés. Régulièrement, de tels vins doivent être proscrits dans la fabrication des eaux-de-vie réglementées. Par contre les vins de plaine de faibles degrés, d'Aramon en particulier, constituent une matière de choix.

Eaux-de-vie de marc.

À côté des eaux-de-vie de vin, la France produit des eaux-de-vie de marc dont quelques-unes sont très appréciées des connaisseurs. Les eaux-de-vie de marc

d'Auvergne, de Bourgogne, de Champagne, méritent de conquérir de nouveaux marchés. Elles entrent dans la catégorie des eaux-de-vie réglementées.

Par contre, il est regrettable que le bénéfice de cette appellation soit donné à des eaux-de-vie de marc d'autres régions.

Possibilités de la production française.

La production des eaux-de-vie de vin réglementées peut atteindre en France le total de 100.000 hl. ; celle des bonnes eaux-de-vie de marc 100.000 hl. également. Ces productions sont d'autant plus intéressantes que, par elles, on a le moyen de donner à une grande masse de consommateurs de France et d'autres pays, des boissons autrement bienfaisantes que certains produits alcooliques d'origine plutôt industrielle qu'agricole. Elles réunissent à la fois excellence et bon marché.

Par une économie bien comprise, la France peut être appelée à donner au monde au moins de 250.000 à 300.000 hl. de ses meilleures eaux-de-vie. Dont 150.000 à 200.000 d'eaux-de-vie réglementées.

Politique de l'alcool.

La production des eaux-de-vie, sous l'effet de contingences administratives, tendait de plus en plus à diminuer au bénéfice de l'alcool carburant. Réserver le bon alcool de vin à des usages industriels c'était et c'est commettre un non sens économique.

C'est aussi un non sens technique, car il est possible à présent de produire, à partir des plantes ou des matériaux qui poussent sur notre sol, plus d'alcool que n'en donnent les vins.

Notre politique de l'alcool doit être dualiste. Pour cela l'alcool de bouche matière alimentaire, source de richesse commerciale et fiscale doit être sauvegardée. L'alcool d'industrie, source d'énergie et matière industrielle produite exclusivement par certaines cultures et certaines synthèses, devrait en être distingué comme lors des accords de Béziers en 1916.

Conclusions.

Eaux-de-vie et alcools sont deux sources de prospérité économique qu'il n'aurait jamais fallu confondre. Par son eau-de-vie, la France peut exercer un monopole. En confondant les deux sources, la France risque de subir la loi de pays industriels mieux placés pour produire : pommes de terre, betteraves, maïs et alcool de synthèse. Il importe donc sans délai de réviser toute notre politique de l'alcool.

La loi du 17 décembre 1941 et ses arrêtés d'application de 1946 sont une première mesure. Elles doivent en appeler d'autres.

LA POLITIQUE DE LA QUALITÉ EN VITICULTURE

par LÉON DOUARCHE

Vice-Président de la Société des Viticulteurs de France

S'il existe un produit bien essentiellement français, c'est le vin. Depuis des siècles, sa renommée est établie, tant chez nous qu'à l'étranger. Dans tous les congrès internationaux du vin et de la vigne auxquels j'ai participé de 1928 à 1939, un hommage solennel était toujours rendu aux grands crus de France, dont la gamme prestigieuse est inégalée.

Le vin est un élément fondamental de notre patrimoine national. Il faut donc, au lendemain d'une guerre atroce, qui a si profondément atteint notre richesse et notre puissance, travailler de toutes nos forces à la restauration de notre économie, en commençant par les produits dont nous pouvons encore disposer. Le vin est de ceux-là, mais, bien entendu, quand nous parlons de vin, nous parlons des vins de qualité. C'est donc la qualité qu'il faut propager, défendre et encourager.

Il ne faudrait pas croire que ces vins de qualité, ceux qui méritent vraiment une appellation d'origine, soient produits en quantités considérables. Sur une moyenne de 57 millions d'hectolitres par an que représentait la production du vin en France avant 1939, il n'y en avait pas plus de 4,5 millions qui étaient des vins de cru. Dans une année déficitaire comme 1945, la production est tombée à 3 millions d'hectolitres, tandis que dans une année de grande production, comme 1934, elle a atteint 10 millions d'hectolitres.

Parmi ces vins de cru, le Bordeaux vient en tête, et de beaucoup, puisqu'à lui seul il représente près de la moitié de leur production totale avec 2 250 000 hectol. Viennent ensuite :

le Beaujolais	avec	335 000 hl.
l'Anjou	—	255 000 —
le Champagne	—	250 000 —
les Côtes du Rhône	—	150 000 —
le Mâconnais	—	— —
le Bourgogne	—	120 000 —
l'Alsace	—	—
le Muscadet	—	110 000 —
les vins de Touraine	—	100 000 —

A ces chiffres, il convient d'ajouter 180.000 hl de vins de liqueur et 130.000 hl de vins mousseux. Enfin des terroirs plus petits représentent le Chablis : 10.000 hl, le Jurançon : 8 000 et l'Arbois 7.000 hl seulement.

On voit qu'en moyenne, dans une bonne année, la France produit au maximum 500 millions de bouteilles de ses grands vins. En en conservant la moitié pour le marché national, et un dixième en plus pour notre Empire colonial, on pourrait disposer de 200 millions de bouteilles de nos bons vins de France pour l'étranger, prélevées, bien entendu, sur le stock des récoltes anciennes qui auront mûri dans les fûts, ou le verre.

Pour ne prendre que les pays anglo-saxons, la population des États-Unis étant aujourd'hui de 136 millions d'habitants, celle de la Grande-Bretagne de 49 millions, soit au total : 185 millions d'êtres humains, il suffirait que 8 millions d'Américains et 4 millions d'Anglais consomment chacun une bouteille par mois de nos grands crus pour absorber, rien que pour ces deux pays, 1.440.000 hl par an, au lieu de 142 000 en 1938, soit 10 fois plus. Qu'y a-t-il là d'impossible? C'est une pure affaire d'efforts judicieusement menés par les spécialistes de la profession, s'ils sont puissamment aidés par le Gouvernement, aussi bien grâce à un fonds de propagande important que par une politique d'accords commerciaux appropriés.

Et je ne parle pas des dominions et des autres pays de l'Empire britannique. Notre Indochine recevait 40.000 hectolitres de nos vins en 1938, et elle compte à peine une vingtaine de millions d'habitants. Il n'y a pas de raison pour que les Indes britanniques, la Birmanie et la Malaisie n'en consomment pas dix fois plus, étant vingt fois plus peuplées. Or, en 1938, nos exportations de vins de France dans les Indes n'atteignaient même pas 3.000 hectolitres.

N'oublions pas d'ailleurs qu'au moment de la plus grande prospérité de notre commerce d'exportation des vins, c'est-à-dire de 1870 à 1876, nous envoyions à l'étranger 1.345.000 hectolitres de vins de Bordeaux, 100.000 hectos de champagne et 95.000 hectos de vins de liqueur. Ces chiffres étaient, hélas, tombés pour la période 1929-1939 à 280.000 hl. pour les vins de Bordeaux soit près de 20 fois moins qu'au lendemain de la guerre de 1870, Le champagne se maintenait à 95.000 hectos et les vins de liqueur avaient progressé à 105.000 hectos.

Par contre, en 1945, nous n'avons pu exporter que 22.000 hectos de vins de Bordeaux, 30.000 hectos de champagne et 34.000 hectos de vins de liqueur. Cela suffit à indiquer l'immensité de la tâche à accomplir. On a déjà commencé, puisque, pour les 9 premiers mois de 1946, nous avons exporté 107.000 hectos de vin de Bordeaux, 174.000 hl de champagne et 141.000 de vins de liqueur. La condition *sine qua non* de ce redressement est la sauvegarde de la qualité de nos vins. Pour cela, il faut instaurer une politique fondée sur l'expérience de nos vignerons et de nos commerçants en vins qui assurent à toutes les étapes qui mènent du producteur au consommateur, la réalisation des soins les plus minutieux pour nos grands vins.

Parcourons ensemble, si vous le voulez bien, ces étapes. Ce sera la meilleure façon d'étudier les moyens d'assurer le contrôle de la qualité de nos crus.

Le terrain tout d'abord :

« *Vitis amat colles* », disaient fort justement les Anciens. La vigne devra être plantée sur les collines caillouteuses, bien exposées au soleil. N'est-ce pas le cas des vignes du Médoc, de Graves et de Sauternes, dans le Bordelais, les Côtes-du-Rhône, du Beaujolais, des Côtes de Nuits et de Beaune, en Bourgogne, des coteaux d'Aÿ, de Cramant et d'Avize pour la Champagne.

Puis vient le choix des cépages. — Le Comité National des appellations d'origine qui, sous la Direction de mon éminent ami M. Capus, a accompli une œuvre admirable dans ces dernières années, a dressé la liste des cépages de choix, appropriés à chaque région, pour donner le meilleur vin. Tel cépage en effet qui donne un produit exquis dans un sol et dans des conditions climatiques déterminées, fera un vin médiocre ou même mauvais à quelques kilomètres à peine. C'est le cas du gamay qui est à la base de ces vins délicieux du Beaujolais, fruités et gouleyants, tandis qu'il est strictement prohibé en Bourgogne où le cépage noble est le pinot. Et ce, depuis les temps les plus éloignés : il suffit de rappeler les ordonnances des ducs de Bourgogne qui prescrivaient l'arrachage du gamay.

Nous arrivons ensuite à la récolte. — C'est le moment de souligner l'importance d'une vendange bien faite et bien menée. Nous avions autrefois le ban des vendanges. C'est une excellente mesure à reprendre dans chaque commune viticole. La vendange doit se faire quand le raisin a atteint sa pleine maturité. Il arrivera même le plus souvent qu'il faudra faire la vendange en plusieurs fois. N'est-ce pas la surmaturité, la fameuse pourriture noble, qui font toute la gloire du Château-Yquem, ce roi des vins blancs. Et les vins de paille du Jura, et les vins de liqueur de notre Roussillon, ne doivent-ils pas leurs mérites éclatants à ce que le raisin qui va les enfanter n'est cueilli que quand il a déjà séché sur le cep ?

Le raisin est maintenant conduit à la cave. Il sera excellent de chauffer au préalable la vendange et de la débarrasser, avant de l'envoyer fermenter dans les cuves, de toutes les impuretés qui pourraient endommager la qualité du vin.

Et nous voici arrivés au stade de la vinification. Un outillage approprié de la cave est indispensable. La technique moderne a fait de grands progrès, qu'il s'agit de mettre à profit pour perfectionner au maximum la qualité des vins à produire. D'une façon générale, la propreté la plus méticuleuse doit régner dans la cave. La ventilation doit être bien assurée, la température constante, à l'abri des sautes brusques. Tout ce qui est mauvaise odeur, résidus, déchets, etc..., doit être rigoureusement écarté. La cave doit être comme un salon, où s'élabore la mystérieuse chimie du vin. Les cuves de fermentation en ciment, les cuves de conservation en ciment verré, et, pour les grands vins, les foudres de bois de chêne, de dimensions raisonnables pour pouvoir être facilement nettoyées. Éviter le fer pour les ustensiles de vendange et de cave, employer uniquement de l'acier inoxydable, du cuivre et du bois. Si le vigneron ne dispose pas des moyens nécessaires pour assurer cette installation, il faudra avoir recours à la coopérative. Ce serait en effet une erreur de croire que la coopérative est réservée aux vins de grosse production. En Bourgogne, en Bordelais, en Champagne,

il y a des caves coopératives modèles, qui, non seulement perfectionnent les soins à donner au vin, mais utilisent au maximum les sous-produits de la vigne et du vin.

La concentration, la chaptalisation, la désacidification permettent d'améliorer beaucoup la qualité de certaines années médiocres.

Dans une étude remarquable sur les principes pasteuriens de l'œnologie, Ribèreau-Gayon a montré comment il faut procéder pour obtenir une bonne vinification des grands crus : choix des levures, fermentation complète du sucre pour les vins rouges, décomposition de l'acide malique pour assurer une bonne acidité, stérilisation du liquide, élimination des bactéries, etc... Et je ne parle pas des soutirages, des collages, filtrages, coupages, et de toute cette chimie du vin dont l'immortel Pasteur a posé les principes en tenant compte de l'expérience acquise depuis des siècles par le vigneron amoureux de sa vigne et fier de son vin et qui est vraiment animé du souci sincère de la vraie qualité avec la volonté d'en saisir et d'en réaliser les conditions.

Une fois le vin fait, il faut assurer sa conservation et son vieillissement. Là aussi, nos pères et nos arrière-grands-pères avaient des principes qui sont restés excellents aujourd'hui malgré tous les perfectionnements et les progrès de l'industrie moderne.

C'est que la production du vin n'est pas une industrie mais un art. Evidemment, l'homme ne peut rien ou bien peu de chose contre les intempéries, les maladies cryptogamiques, et toutes les catastrophes qui s'abattent trop souvent sur le vignoble. Allez donc essayer de produire du vin quand la gelée, la grêle ont tout dévasté, quand le soleil n'a pas voulu mûrir la vendange, quand la sécheresse ou l'humidité excessive ont flétri ou pourri le raisin. Mais toutes ces tribulations n'abattront jamais le vigneron dans sa confiance et dans son amour pour son domaine et son cru. Il est le premier à comprendre que la qualité de son produit est pour lui la meilleure réclame, en même temps que la source de sa fortune. Aussi mérite-t-il d'être encouragé et soutenu par les pouvoirs publics, de même que le commerçant éleveur et le négociant exportateur qui ont la charge de faire connaître dans le monde entier ce magnifique ambassadeur de notre Patrie qu'est le vin. C'est ainsi que ce serait une faute impardonnable de vendre trop jeunes des grands crus classés. Les Médoc, notamment, sont souvent acides et âpres quand ils viennent d'être faits. Il leur faut cela cependant parce qu'un vin qui n'a pas de charpente ne fera jamais rien avec l'âge. Quant au champagne, on sait tous les soins qu'exige sa préparation. Il y a d'abord le tri des raisins à la récolte, puis le pressurage, la préparation et l'assemblage des cuvées. Viennent ensuite les opérations de champagnisation. prise de mousse, mise sur pointe, remuage, dégorgeage, embouteillage, si bien que le champagne, après des alternatives de repos et de travail, n'est livré à la consommation que trois ans au moins après la préparation.

On ignore trop aussi la quantité minime de vins authentiques réellement produits dans les grands crus. L'un des plus grands vins rouges du monde, la Romanée Conti, se récolte dans un petit clos de 5 journaux, soit moins de 2 hectares. On en fait en moyenne 1 pièce par journal, et, dans les bonnes années, 3 pièces au maximum, très exceptionnellement 4. Or la pièce repré-

sentant 300 bouteilles, dans les meilleures années on ne produit pas plus de 6.000 bouteilles de Romanée Conti. Combien s'en vend-il dans le monde sous ce nom prestigieux ?

Voilà pourquoi la qualité d'un vin doit être protégée. Certes il y a bien un arrangement de Madrid, signé en 1891 par 14 États, qui a pour but de protéger les grands crus contre la fraude et la concurrence déloyale. Mais, parmi les États signataires ne figurent, en Europe, ni l'U. R. S. S. ni la Roumanie, ni l'Italie, ni la Belgique, ni les Pays-Bas ; les pays d'Amérique ne sont représentés que par le Brésil et Cuba, les pays d'Asie que par la Syrie et le Liban, les pays d'Afrique que par le Maroc et la Tunisie, enfin l'Australie est absente. N'y a-t-il pas là une besogne utile à accomplir, en demandant à tous les pays de l'univers de s'entendre pour protéger les grands crus de France en particulier, mais aussi de tous les autres pays viticoles du globe ?

Que dire aussi de la fiscalité effroyable qui frappe nos vins de qualité et des droits de douane qui sont devenus un moyen de prohibition détournée ? Dans une brochure pleine d'enseignements que vient de publier le Comité national des Appellations d'Origine, il est démontré qu'un vin de cru, acheté chez le producteur au taux de 75 fr. la bouteille, est vendu au consommateur 243 fr. 75. Sur ce total, la part du producteur est de 31 % ; celle du négociant éleveur, du grossiste et du détaillant de 39 %, celle de l'État de 30 % :

Quant aux droits de douane, ceux qui frappent les vins de Bordeaux entrant en Grande-Bretagne, sont passés de 1 shilling en 1875 à 17 shillings en 1945. Résul-

tat : les exportations de vins de Bordeaux en Grande-Bretagne, sont passées de 1.208.000 hectos en 1875 à 2.000 hectos seulement en 1945.

Nous croyons avoir démontré toute l'importance du problème de la qualité en matière viticole. Cette importance est aussi marquée à l'étranger qu'en France. C'est pourquoi un pays comme le Portugal n'a pas hésité à créer un Institut du Vin de Porto, richement doté, pour développer, en même temps que la qualité du porto produit, l'exportation de cet excellent vin de liqueur à l'étranger. Grâce à cette organisation, le Portugal exportait annuellement, de 1930 à 1939, environ 450.000 hectolitres de vin de Porto. Ces exportations, qui étaient tombées à 74.000 hectolitres en 1945, étaient déjà remontées à 130.000 hl. pour les 8 premiers mois de 1946. Des mesures analogues ont été prises en Espagne pour le Xérès et le Malaga, en Italie pour les Vermouth et les Chianti, en Hongrie pour le Tokay.

Le problème de la qualité est donc international tout autant que national.

Depuis 1875 la population du globe a presque doublé. Dans le même temps, la consommation de la bière a quadruplé, celle du café est sextuplé, celle du thé a décuplé. Il n'y a que la consommation du vin qui soit restée à peu près stationnaire, la consommation du vin de France, à l'étranger, étant en fort recul, puisqu'elle est tombée de 3.300.000 hectolitres en 1875 à un peu plus de 750.000 en 1938 et à 770.000 en 1945.

En défendant la politique de la qualité du vin en France, nous avons la conviction profonde de défendre la cause de la prospérité future de notre pays et de la restauration de son économie.

Fabrication de Vins, Cidres, Poirés, Hydromels par les marchands en gros ou par les débitants de boissons (Étude Schématique)

par Alfred HOT

En général, la fabrication des vins, cidres, poirés et hydromels n'entraîne aucune formalité et le droit n'est perçu qu'à l'occasion de la mise en circulation de ces boissons.

Mais, il était nécessaire de prévoir une exception à ce principe lorsque ces fabrications sont faites par des marchands en gros ou des débitants de boissons, puisque ces fabrications fausseraient, chez les premiers, les comptes d'entrepôts, et seraient, par les seconds, livrées sur place à la consommation.

Marchands en gros.

A) OBLIGATIONS DES FABRICANTS

1° *Avant la fabrication.* — Déclaration préalable de fabrication à la recette buraliste ;

2° *Pendant la fabrication.* — Déclaration journalière des quantités de boissons obtenues. Ces déclarations

sont faites à la recette-buraliste, ou inscrites par le négociant lui-même, sans ratures ni surcharges, sur le registre N° 17, si ce registre lui est confié. Elles indiquent toutes les quantités produites, que celles-ci soient conservées en magasin ou enlevées par expéditions régulières.

En outre, à chaque intervention du Service, les quantités reconnues au moment de l'intervention sont inscrites à ce registre spécial.

3° *Après la fabrication.* — Déclaration finale du produit de la dernière journée comme ci-dessus.

Nota. — Lorsque la durée des fabrications n'excède pas cinq jours, le fabricant est dispensé des déclarations journalières et il fait une déclaration d'ensemble à la fin de la fabrication. Il reste, néanmoins, soumis au contrôle du Service pendant tout le cours de la fabrication.

B) RÔLE DU SERVICE

1° Ouvrir un portatif spécial où sont relevées les déclarations de fabrication;

2° Prendre en charge à un compte spécial les acquits-à-caution ayant accompagné les vendanges ou fruits et décharger ce compte en vertu des déclarations de fabrication;

3° Intervenir dès que possible chez le marchand en gros, dresser acte au portatif spécial des constatations faites et procéder à un inventaire général des magasins;

4° Effectuer, au cours de la fabrication, le plus grand nombre possible d'inventaires, pour empêcher tout écoulement frauduleux des boissons fabriqués.

5° Après inscription de la dernière déclaration arrêter les comptes :

Les manquants paraissant au compte des vendanges sont impossibles après allocation d'une déduction pour déchets de magasin identique à celle des vins.

Les manquants du compte des fruits à cidre sont intégralement imposés à raison de 40 litres de cidre pour 1 hl de pommes (loi du 14 février 1946).

Apurer définitivement le compte spécial en prenant en charge au compte de gros ordinaire les quantités produites. Remarque que, pour les fruits, il n'y a pas de minimum de rendement, même si l'acquit les accompagnant indiquait la quantité de cidre qu'ils représentent.

6° Procéder à un inventaire général de contrôle.

Débitants de boissons.

I. — RÉGIME ORDINAIRE (IMPOSITION A L'EFFECTIF)

A) *Obligations des redevables.* — Mêmes obligations que celles des marchands en gros (voir ci-dessus), selon que la durée de la fabrication est ou non supérieure à cinq jours.

B) *Rôle du Service.* — Le Service tient les mêmes comptes et effectue les mêmes opérations que les marchands en gros (voir ci-dessus).

Toutefois, l'inventaire général est remplacé, chez les redevables soumis aux visites, par la simple constatation des existants en cave dont il est pris note, pour mémoire afin de prévenir les fausses déclarations.

Lorsque la fabrication est continue ou dure plus de cinq jours, les droits sont décomptés et immédiatement perçus au constaté à chaque visite du Service.

Lorsque la fabrication est d'une durée maximum de cinq jours, les droits sont décomptés et perçus au constaté dès la fin de la fabrication.

II. — RÉGIME FORFAITAIRE

Sous ce régime, applicable exclusivement aux débiteurs, ceux-ci sont admis à acquitter les droits, non d'après leur production effective, mais d'après le rendement présumé des vendanges ou des fruits qui doit atteindre au minimum 100 litres de vin pour 130 litres ou 130 kgs de vendanges, ou 40 litres par hl de fruits.

Remarque, d'autre part, que le poids moyen d'un hectolitre de vendanges est de 100 kgs et celui d'un hl de pommes de 55 kgs.

A) *Obligations des débiteurs.* — 1° Déclaration d'opération à la recette-buraliste, 24 heures ou 72 heures à l'avance, selon qu'il existe ou non un poste d'exercice dans la commune. Cette déclaration, qui indique le volume des vendanges ou des fruits et leur rendement présumé, doit être acceptée pour base de la perception chaque fois que le rendement déclaré atteint au minimum les quotités fixées ci-dessus.

2° Déclaration journalière à la recette-buraliste ou sur un registre 17 confié au débiteur, des quantités de vendanges ou de fruits mises en œuvre.

3° Paiement immédiat des droits sur les quantités de boissons correspondant au rendement forfaitaire.

Nota. — Si la durée des fabrications intermittentes n'excède pas cinq jours, les débiteurs ne sont pas astreints aux déclarations journalières de mise en œuvre, mais à une déclaration globale dès l'achèvement de la fabrication.

B) *Rôle du Service.* — Le rôle du Service est le même que sous le régime ordinaire. Mais la perception des droits est faite immédiatement au constaté sur la quantité totale, que les fabrications soient d'une durée inférieure, égale ou supérieure à cinq jours.

Les débiteurs fabriquant pour leur consommation personnelle sont admis à faire des *déclarations restrictives* et à bénéficier de la franchise, s'ils ne font pas commerce des boissons fabriquées. Ils sont néanmoins astreints à toutes les autres obligations et le Service suit le compte de ces boissons fabriquées au portatif 50 A., pour mémoire, afin de s'assurer que les quantités consommées en franchise sont en rapport avec le nombre des personnes composant la famille.

III. — Fabrications avec des vendanges ou des fruits libérés d'impôts.

Les vendanges et les fruits à cidre ou à poiré provenant d'achat doivent parvenir obligatoirement aux débiteurs sous le lien de congés qui comportent le paiement des droits au départ. En principe, des déclarations de fabrication sont exigibles. Toutefois, les mises en œuvre de vendanges peuvent ne pas être déclarées, mais s'il s'agit de vendanges ou de fruits de récolte, les débiteurs doivent en faire la déclaration et se placer sous l'un des régimes susvisés.

IV. — Pénalités.

Les principales infractions sont : le défaut de déclaration, les déclarations inexactes, le refus par un débiteur d'acquitter les droits après la fabrication.

Les articles 7 de la loi du 21 juin 1873, 8 et 14 de la loi du 29 décembre 1900 et la loi du 12 novembre 1943, punissent ces contraventions d'une amende de 500 à 5.000 francs, outre la saisie des boissons et le quintuple des droits fraudés.

Pour la constatation des infractions, on doit observer, s'il y a lieu, les formalités relatives aux visites domiciliaires.

PROBLÈMES VITICOLES

Au cours des délibérations de la Commission consultative de la viticulture, les délégués des vignerons ont fait remarquer que 21 millions d'hectolitres étaient sortis des chais des récoltants, sous le contrôle de la Régie, au cours de la campagne 1945-1946. Ils ont souligné que ces chiffres prouvent que les producteurs ont fait leur devoir en livrant au Ravitaillement la presque totalité de leurs vins de consommation courante.

De leur côté, les services du Ravitaillement qui avaient mis en avant les nombres de 33, puis de 31 millions de rationnaires ont dû reconnaître que ces évaluations étaient ridiculement excessives. Ils les ont ensuite ramenées à 28 millions, mais cette estimation rectifiée ne semble pas plus justifiée que les précédentes. On a pu affirmer, sans démenti, qu'il y avait 20 % d'inscriptions abusives rien que dans le département de la Seine.

Les apports de la viticulture, également répartis entre les consommateurs, auraient permis de donner à chacun 5 à 6 litres par mois. Or, les Parisiens n'en ont guère touché que la moitié. Mais, dira-t-on, il faut tenir compte des travailleurs de force. La Commission de la viticulture, stupéfaite, a appris par M. Racamond, de la C. G. T., que les rations supplémentaires dues aux mineurs n'étaient même pas honorées.

On comprend que les représentants de la viticulture aient cru devoir dégager leur responsabilité et qu'ils aient demandé aux Commissions de l'Assemblée nationale de provoquer une enquête sur les conditions exactes de la distribution du vin à la consommation.

Mais on comprend moins que les Ministres du Ravitaillement n'aient jamais eu la curiosité de faire vérifier la dénombrement des rationnaires. M. Yves Farge ne devait-il pas faire toute la lumière sur « les scandales du vin » ? N'avait-il pas promis, à Bikini, de prendre, avant la Noël 1946, les mesures rigoureuses qui s'imposeraient ?

Il a fallu l'intervention de la Fédération des Associations Viticoles de France pour que M. Waldeck-Rochet, président de la Commission de l'Agriculture, se décide à déposer une proposition de loi reprenant les termes de la protestation de ladite Fédération.

Ne pouvant plus jeter un voile pudique sur le scandale de la répartition du vin, M. Gérard Vée lui-même a cru devoir déposer une proposition de loi analogue. On peut se demander si tous les députés communistes et socialistes vont, tour à tour, réclamer une enquête qui aurait dû être instituée depuis longtemps.

En attendant, le scandale continue. Depuis le début de la campagne, et surtout depuis l'arbitrage du Prési-

dent Bidault, les viticulteurs ont livré d'importantes quantités de vin. Au 15 janvier, celles-ci atteignaient — apports algériens compris — 10.451.680 hl, soit à peu près le tiers de la récolte totale (campagne 1946-47).

Or, les consommateurs ne voient point venir les six litres mensuels qui leur ont été promis par l'inénarrable M. Farge. Les « papiers » de MM. Waldeck-Rochet et Gérard Vée n'étanchent point leur soif.

Mais ils doivent savoir que les vignerons n'ont aucune responsabilité dans la situation actuelle. Il ne semble pas davantage que le commerce des vins, dans son ensemble, puisse être tenu pour responsable. M. Verdier, président du Syndicat national des négociants, a pu faire remarquer, à titre d'exemple, que le ravitaillement des mineurs — dont M. Racamond avait dénoncé les insuffisances — était assuré par des organismes d'où le commerce était exclu.

Tout comme la production, le commerce est assujéti aux contrôles de la Régie ?

Alors, que se passe-t-il ?

Ce n'est pas la première fois que l'on signale les incohérences d'une administration qui s'est montrée incapable d'assurer une répartition équitable des ressources que les producteurs mettent à sa disposition. Les services du Ravitaillement improvisés pendant l'occupation n'ont jamais voulu tenir compte, ni des conseils des administrations expérimentées, comme celle des Contributions indirectes, ni des avis des organisations professionnelles qualifiées.

D'autre part, personne n'ignore que certaines collectivités prioritaires, coopératives, cantines d'usines, reçoivent de telles quantités de vin qu'elles peuvent assurer des rations copieuses à leurs ressortissants et qu'elles peuvent même en revendre. Il en est pour le vin comme pour bien d'autres produits alimentaires. On dit que ces organismes bénéficient de certains appuis politiques. Il y a des commissaires enquêteurs qui pourraient être assez gênés, pour mettre en évidence les agissements de ces groupements. On aimerait cependant que la lumière soit faite — non pour donner aliment à des controverses politiques ou pour assouvir des rancunes personnelles — mais pour mettre fin à de fâcheux errements.

La situation vinicole ne permet pas d'envisager d'abondantes distributions de « pinard ». Mais il faudrait, à tout le moins, que la distribution soit équitable. Et cela mettrait fin à des polémiques déplorables entre consommateurs, commerçants et vignerons.

G. P.

LE CONGRÈS ŒNOLOGIQUE DE MILAN

Un Congrès œnologique s'est tenu à Milan les 20, 21, 22 février dernier, lequel mérite de retenir l'attention de tout le monde viticole international.

Il avait été organisé par l'Association des Œnologues italiens, puissante association qui réunit tous les savants et techniciens de l'œnologie, depuis les professeurs des Facultés jusqu'aux chimistes et préparateurs des établissements privés, en collaboration avec l'Association des exportateurs de vins d'Italie et l'Union italienne des vins.

Le Comité d'honneur comprenait les Ministres et Secrétaires d'Etat de l'Agriculture, du Commerce, du Travail, des Affaires Étrangères, ainsi que le Haut commissaire à l'Alimentation.

Le Comité d'organisation, présidé par les trois présidents des associations sus-nommées, était composé de délégués de toutes les régions viticoles d'Italie. Il était assisté d'un Comité technique avec les quatre professeurs les plus renommés de l'Œnologie italienne, Dalmasso, Garino Canina, Garoglio et Mensio.

La presse technique et d'information était largement représentée et avait donné un concours entier à la propagande en faveur de ce Congrès.

Pour la première fois depuis la guerre, un premier essai de réunion internationale était tenté. La France était représentée par deux délégués de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. M. Léon Douarche, vice-président de la Société des Viticulteurs de France et René Engel, professeur d'Œnologie à la Faculté de Dijon. La Suisse et la Yougoslavie avaient envoyé des observateurs. Les consuls généraux des principaux pays viticoles assistaient aussi au Congrès.

Il faut signaler tout de suite la parfaite réussite de cette manifestation. Au point de vue technique, les rapports et exposés apportèrent une contribution précieuse aux progrès de la science œnologique et de la vinification. Au point de vue économique, on posa des jalons pour la reprise de l'activité de cette branche essentielle de l'économie nationale qu'est le vin. Au point de vue international, une collaboration intime fut envisagée entre la Confrérie des Chevaliers du Tastevin et l'Académie italienne du Bon goût, pour une propagande portant à la fois sur le vin, la gastronomie, la mode et le tourisme.

Le Gouvernement de la République était représenté par S. E. Brusasca, Secrétaire d'Etat au Commerce Extérieur qui souligna qu'il appartenait aux professionnels de documenter le gouvernement sur leurs aspirations et leur programme, pour que ce dernier puisse les appuyer et aider à la réalisation de leurs désirs pour le plus grand bien de l'économie nationale.

Une séance de dégustation permit d'apprécier quatre vins blancs, cinq vins rouges, parmi lesquels se détachaient un Chianti, un Barbaresco et un Barolo de grande qualité, quatre vins mousseux dont un Asti et un Recioto, trois vins de liqueur dont un magnifique Marsala, réserve 1860, et quatre vermouths, dont un Martini, un Rossi et un Cinzano de grande classe.

La présentation de ces vins était faite par S. E. Ma-

rescalchi, œnologue réputé, ancien Ministre de l'Agriculture, qui fit une conférence pleine de poésie, de science et d'humour, tandis que René Engel faisait la critique au point de vue organoleptique et Léon Douarche la comparaison avec les grands vins de France.

L'après-midi fut consacrée aux rapports des plus éminents œnologues italiens. Le professeur Dalmasso parla de la reconstruction de la viticulture italienne, sous la direction des syndicats professionnels, le professeur Garino Canina exposa la contribution apportée par les stations expérimentales aux progrès de l'œnologie, spécialement au point de vue zymotechnique. Le professeur Garoglio montra les belles perspectives qui s'ouvraient à la technique œnologique grâce aux nouvelles méthodes, tant chimiques que physiques. Enfin le Professeur Mensio fit une étude approfondie de la stabilisation des types et des caractères des vins réservés à l'exportation.

Le soir, un grand banquet, suivi d'une présentation des modèles de la Haute-Couture, et d'un concert artistique permit d'associer le vin à la mode, à la musique et à la danse.

D'autres réunions, les 20 et 22 février, étaient plus particulièrement réservées aux questions locales et régionales et à la préparation des manifestations ultérieures qui doivent se tenir en mars à Vérone et en juin à Rome.

En ce qui concerne les relations franco-italiennes, on a jeté les bases d'un échange des grands vins d'Italie contre les grands crus de France, sous les auspices de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin d'une part et de l'Union italienne des vins de l'autre.

Le succès de ce Congrès est dû, avant tout, à la parfaite cordialité qui ne cessa de régner. La politique était bannie de façon formelle. Le dirigisme et l'autarcie eurent à supporter les vigoureuses attaques de tous les participants. On fut unanime à reconnaître que la reconstruction de l'Italie viticole ne pouvait se faire que dans la liberté et que les principes démocratiques qui devaient désormais inspirer la politique économique des Nations Unies ne pouvaient s'accommoder de l'intervention abusive de l'Etat.

Quelle leçon pour tous les autres pays viticoles, notamment les pays européens, dont la suprématie incontestée d'autrefois est maintenant menacée par la concurrence des pays d'Amérique, d'Australie, du Sud-Afrique, sans compter cette nouvelle puissance viticole qui est en train de se constituer dans les Républiques soviétiques d'Europe et d'Asie.

C'est pourquoi, comme l'ont brillamment démontré au Congrès de Milan, les Ministres Brusasca et Marescalchi, la viticulture européenne en général, française et italienne en particulier, qui sont de beaucoup les plus importantes du monde, ne peuvent se sauver qu'en travaillant de toutes leurs forces à l'augmentation de la production, à l'amélioration de la qualité, car le vin comme tous les aliments qui ont été donnés à l'homme, ne doit pas connaître de frontières, et servir au mieux-être de toute l'humanité.

L. D.

LA VIGNE ET LE VIN A LA GRANDE SEMAINE D'ANGERS

Au cours de la Grande Semaine Agricole d'Angers, la quatrième journée fut consacrée par la C. G. A. à la vigne et au vin.

Près d'un millier de viticulteurs du Saumurois, du Layon et des Côteaux de la Loire, se sont réunis dans la salle du Grand Cercle pour affirmer la vitalité de leur Fédération et entendre les exposés techniques et économiques des orateurs inscrits.

M. Rosin, président de la Fédération viticole de Maine-et-Loire, préside la réunion, entouré de Messieurs Rozé, Gourdon, Oger, Fourmond, Maran, et Forget.

M. Dixmeras, directeur du Service de Défense des Végétaux de Maine-et-Loire, prend ensuite la parole pour donner toutes explications sur l'action de la Station phytologique d'Angers, dont l'action s'étend sur onze départements du Val de Loire avec 48 sous-stations dans ces différents départements. M. Dixmeras insiste sur tous les services que les viticulteurs et arboriculteurs peuvent attendre de cette station d'avertissements.

M. Renoult, professeur d'agriculture, parle ensuite de la reconstitution du vignoble angevin. Cette question pose dans toute la France des problèmes très angoissants : d'abord le manque de porte-greffes, puis le peu de certitude que peuvent avoir les viticulteurs sur la qualité de ces porte-greffes et enfin l'indécision du viticulteur sur le choix du porte-greffe lui-même, aucun essai officiel et sérieux n'ayant été fait en France depuis la reconstitution du vignoble après la crise phylloxérique.

Jusqu'ici la plus grande partie du vignoble angevin d'appellation contrôlée, était greffée sur *Riparia-Rupes tris* 3309. Aujourd'hui, beaucoup de viticulteurs pensent que ce porte-greffe a fait son temps, et lui reprochent de devenir sensible au court-noué. Avant de le délaisser, il faut savoir par quoi le remplacer, et si l'on a vraiment mieux. C'est dans le but de répondre à cette question primordiale que la Direction des Services Agricoles, en liaison avec la Fédération des Viticulteurs de l'Anjou, a mis sur pied un programme d'expérimentation qui a entraîné l'adhésion de la Confédération Générale des Viticulteurs, qui fait établir dans les différentes régions viticoles de France des champs de comportement, à l'exemple de ceux créés en Anjou.

Pour le Maine-et-Loire, il y a six centres choisis : quatre avec Chenin blanc et deux avec Cabernet. Les porte-greffes mis en expérimentation seront les suivants : *Riparia-Rupestris* 3309, *Riparia-Gloire*, 161=49, 57 B., 5 BB, 5 C, 503 Barr, 120 C., 41 B, 8 B, 101=14. Afin de partir dans les meilleures conditions possibles, les porte-greffes sont des sujets d'élite, venant de régions du Midi, indiqués par M. le Professeur Branas comme exempts de court-noué et donnant les plus grandes garanties.

Afin de réussir les greffes dans les meilleures conditions possibles, il a été créé à Chavagnes, chez M. Rosin, président de la Fédération Viticole de Maine-et-Loire, une chambre chaude établie d'après les derniers procédés modernes et capable de servir d'exemple à la viticulture angevine. Les champs qui ont été tous choisis

sur terrain n'ayant jamais porté de vigne ou n'en ayant pas porté depuis au moins dix ans, ne seront donc plantés que l'an prochain avec les racinés-greffés faits cette année sous le contrôle de la Direction des Services Agricoles de Maine-et-Loire.

M. Simon, directeur de la Station de Recherches Viticoles, Œnologiques et d'Arboriculture Fruitière d'Angers, prend ensuite la parole pour dresser l'historique de cette station et rappeler la mémoire de MM. Moreau et Vinet, auxquels la viticulture angevine doit tant. Il parle ensuite des grands projets qui ont déjà reçu un commencement d'exécution : construction d'un Centre de Recherches agronomiques à Belle-Beille avec l'aménagement d'une annexe en ville destinée à remplacer le laboratoire d'analyses actuel pour le public. M. Simon définit ensuite la double tâche que le Centre de Recherches aura à remplir : mission d'information et mission de recherches.

L'après-midi, M. Rozé, secrétaire-adjoint de la Fédération nationale des Viticulteurs et Président de la Confédération nationale des Vignerons du Centre-Ouest, ouvre la séance en évoquant d'une façon très juste et très objective les problèmes de ravitaillement et de liberté économique. Il félicite l'ensemble des viticulteurs de l'Anjou d'avoir rempli tout leur devoir vis-à-vis du ravitaillement et incite les quelques récalcitrants à livrer rapidement ce qu'ils doivent encore. Dans sa péroraison, M. Rozé insiste sur la nécessité d'une discipline parfaite chez tous les viticulteurs, afin d'obtenir le maximum de résultats.

M. Martin, président de la Fédération des Coopératives et vice-président de la Fédération Internationale de l'Agriculture, prend alors la parole pour développer le problème de la coopération qui est encore très embryonnaire en Anjou. Après un très brillant et très clair exposé, M. Martin conclut : « Les viticulteurs, par instinct, sont des libéraux, mais il faut avouer que le libéralisme a fait faillite. Aussi, pour échapper au dirigisme qui nous guette, une seule voie est possible : la coopération, et c'est là qu'est le salut. »

Avant de lever la séance, M. Rosin fait adopter à l'unanimité par l'assemblée, les deux motions suivantes :

La Fédération des Viticulteurs de Maine-et-Loire

— Demande pour la récolte 1947 que la liberté de commercialisation soit appliquée. Elle seule, annoncée suffisamment à l'avance, encouragera les vignerons à faire le plus grand effort possible pour augmenter la production, en acceptant néanmoins qu'un contingent de 3 ou 4 millions d'hectolitres soit acheté par le Ravitaillement général à l'intention de certaines catégories de travailleurs de force, sous réserve que cette administration prévoie l'acheminement de ce vin et assure sa répartition strictement limitée aux bénéficiaires prévus.

— Demande que dans l'intérêt des viticulteurs produisant des vins d'hybrides, comme dans l'intérêt des consommateurs, un contingent supplémentaire de 140 tonnes de sulfate de cuivre et un contingent de 140 tonnes de soufre soient mis à la disposition des viticulteurs pour assurer le traitement des cépages autres que les *Vinifera*.



Actualités Viti-Vinicoles

ÉCHOS DU MIDI

par ROGER CHAMINADE

Narbonne, le 25 mars.

Depuis quatre jours, le printemps officiel illumine nos vignes. Le soleil, avec quelque hésitation, s'est mis de la partie et sèche les traces des pluies récentes qui avaient mouillé suffisamment la terre pour gêner les travaux, mais pas assez pour compenser le déficit de la pluviosité hivernale.

La vigne pleure, les bourgeons gonflent et vont bientôt débourrer. On pourra se rendre compte, alors, des dégâts exacts causés par les grands froids consécutifs aux chutes de neige de janvier. On estime aujourd'hui qu'ils sont assez sérieux dans des périmètres limités ; nous serons fixés dans peu de jours.

Dans l'ensemble, on espère une sortie convenable, car les bois de taille sont bien plus beaux que l'an dernier. Par ailleurs, les vignerons ont fait un très gros effort pendant l'hiver pour cultiver convenablement leurs vignes ; ils se sont procuré des engrais comme ils ont pu et souvent à grand frais, car les distributions officielles seront faites, selon une vieille habitude, quand il sera trop tard pour les utiliser efficacement. Ils forment des vœux pour que tout ce travail porte ses fruits, au propre et au figuré, aux vendanges prochaines.

Les distributions de produits anticryptogamiques se font mieux que celles des engrais. On a déjà reçu 45 kg. de soufre à l'hectare et on voudrait bien être assuré, malgré la Production industrielle, d'en recevoir encore autant. Le sulfate de cuivre est beaucoup moins recherché, beaucoup de vignerons en ont encore sur ce qu'ils ont économisé l'an dernier, et ils ne se précipitent nullement sur les quantités qui sont mises à leur disposition et qui ne s'écoulent que lentement des entrepôts à tel point que nous avons vu des ventes au-dessous de la taxe !

Le départ de la végétation est en retard sur l'an dernier, ce qui réduira d'autant les risques des gelées tardives, qui vont nous menacer chaque matin jusqu'aux premiers jours de mai. Espérons, comme les années précédentes, que nous y échapperons en presque totalité.

* *

L'activité des affaires a été très médiocre pendant le mois de mars. Acheteurs et vendeurs ont eu leur

attention accaparée par les multiples incidents qui se sont produits à propos de l'aménagement du décret du 2 janvier sur la baisse générale des prix, pour l'application duquel on avait établi un régime spécial et exceptionnel pour le vin, particularité assez difficilement explicable.

Voici bientôt deux mois que les représentants du commerce et de la production, en plein accord, sont intervenus auprès des Pouvoirs publics, de l'Economie Nationale en particulier, pour leur demander de faire rentrer le vin dans le droit commun, dont on n'aurait pas dû le faire sortir. Après avoir paru accepter cette thèse, le ministre, ou plutôt ses services, se sont avisés de la rejeter, ce qui a provoqué une réaction assez brutale de la part des intéressés. Les conversations ont repris et, à l'heure où nous écrivons, elles ont abouti, sous la forme d'un décret du 21 mars, à des conclusions satisfaisantes susceptibles d'éviter, entre la viticulture et le négoce de cette région, de très grosses difficultés, dont la solution n'apparaissait pas autrement, et même des incidents regrettables.

Depuis le 1^{er} mars, les vins ordinaires sont taxés à 126 fr. le degré, soit 10 % de baisse sur le prix de 140 fr. fixé par l'arrêté du 10 septembre dernier. Les vignerons veulent bien admettre que ce sacrifice soit nécessaire au relèvement du pays, mais ils se demandent comment rétablir l'équilibre de leurs comptes, dont la colonne des dépenses ne bénéficie d'aucune diminution puisque les salaires, qui constituent les deux tiers des frais, sont en hausse marquée. Ils font observer, par ailleurs, que le gouvernement qui prétend pratiquer une politique de baisse, fait tout ce qu'il faut pour la faire échouer en jetant dans la circulation, en l'espace de deux semaines, 24 milliards de billets de banque neufs. Il y a, dans cette double attitude officielle, une contradiction absolue qui ne laisse pas de troubler profondément les esprits.

Ces jours derniers, on a remarqué une certaine tendance à la reprise des affaires. C'est encore peu de chose, mais il convient de noter quelques demandes du commerce, non seulement en vins ordinaires sans appellation, en voie d'épuisement à la propriété, mais aussi en vins délimités de qualité supérieure, jusqu'à présent assez peu recherchés par les acheteurs et qui

ont donné lieu, ces jours-ci, à des délivrances plus nombreuses de labels. Les vins libres ont également fait l'objet de demandes nouvelles, en vins rouges principalement, et leurs cours sont plus soutenus.

Ces vins libres ont provoqué des commentaires abondants de la part d'une presse assez mal renseignée qui en surestime le volume sans se livrer à un calcul sérieux, et prédit, pour flatter le consommateur, que leurs prix rejoindront ceux des vins taxés avant la fin de la campagne.

Or, il semble difficile d'admettre que ces vins libres puissent représenter au total beaucoup plus de 3 millions d'hectolitres. Le 5 % des quantités commercialisables représente exactement un million d'hectos. Les économies de la part réservataire ne doivent guère en dépasser 2 sur les 10.732.000 qui ont été déclarés. Nous sommes loin des 5 ou 6 millions dont on a parlé un peu hâtivement, peut-être avec le secret désir d'en influencer les cours.

Une récente décision du Haut-Commissaire à la Distribution vient enfin, après trois mois de pourparlers, de faire droit aux demandes des Associations viticoles en permettant aux vignerons, dont la récolte n'atteignait pas la part réservataire légale, et qui n'ont pas consenti aucune obligation de commercialisation, de disposer librement des économies de vin qu'ils peuvent réaliser. Cette décision nous ramène à une interprétation plus logique de l'article 5 de l'arrêté du 7 novembre dernier.

La situation des vins libres des vignerons détenteurs de mutés a également été réglée. Ces producteurs étaient menacés de garder longtemps leur récolte, faute de trouver un négociant porteur de bons d'achat, ceux-ci ayant été distribués avec parcimonie pour les mutés. Ils ne pouvaient donc pas livrer leurs vins libres de leur consommation familiale tant que les mutés demeuraient à la propriété. Ils pourront désormais le faire, s'ils ont livré leurs vins commercialisables et mis leurs mutés, qu'ils ont dû déclarer en temps utile, à la disposition de leur direction départementale du Ravitaillement général.

Nous voici arrivés à la fin du septième mois de la campagne viticole. Si les statistiques du mouvement des vins étaient publiées avec la même célérité qu'autrefois, nous pourrions commenter les résultats des six premiers mois. Nous devons nous contenter de ceux qu'a publiés le *Journal Officiel* du 12 mars pour les cinq premiers.

À fin janvier donc, pour l'ensemble du vignoble métropolitain, les sorties de vin de la propriété s'éle-

vaient à 8.234.114 hl., pour une récolte commercialisable déclarée de 19.059.000 hl. Si le rythme des exportations, assez peu brillant depuis le début de la campagne, se poursuit à la même allure tranquille, il ne devrait pas rester de stocks à la propriété au 31 août prochain.

Pour nos quatre départements méridionaux, les sorties des chais des récoltants pour les cinq premiers mois, ont atteint 4.706.620 hl. sur une quantité commercialisable de 10.730.722. La même remarque s'impose quant à l'importance éventuelle des stocks en fin de campagne, qui devraient être nuls pour peu que le mouvement commercial, assez peu animé pour les cinq premiers mois, garde la même physionomie jusqu'à la fin.

Les quantités de vins soumises au droit de circulation, du début septembre à fin janvier, ont représenté 8.517.803 hl. pour la Métropole, au lieu de 11.456.258 l'an dernier. La comparaison ne permet guère de conclusion, la campagne 1945-1946 ayant débuté sur la base de rations qui devaient être diminuées par la suite.

À propos de la consommation, on souhaite vivement, dans la région, que l'enquête entreprise par la commission parlementaire chargée de faire la lumière sur la distribution du vin aboutisse à un résultat concret, car les vignerons supportent mal les accusations gratuites dont on prétend les accabler dans les régions de consommation et que dément formellement l'importance de leurs livraisons.

**

Le *Journal Officiel* du 18 mars vient de publier les bases de calcul de l'impôt sur les bénéfices agricoles afférents à la récolte de 1946. Dans notre région, on constate que l'Administration s'est rendu compte que le vigneron avait été par trop malmené l'an dernier par l'exagération de cet impôt, et, dans l'ensemble, l'effort qu'on lui demande cette année est un peu moins lourd.

Les vins de consommation courante sont exonérés de l'impôt, tant que leur rendement à l'hectare n'atteint pas 40 hl. Au delà de ce chiffre, le bénéfice par hectare est fixé à 400 fr. pour chacun des hectolitres compris entre 40 et 50 hl. récoltés par hectare, à 500 fr. pour ceux compris entre 50 et 60 hl.; à 400 fr. entre 60 et 70, à 370 fr. entre 70 et 80, à 330 fr. entre 80 et 100, à 300 fr. entre 100 et 120 et à 250 fr. en sus de 120. Inutile de dire que ces derniers chiffres sont très théoriques et s'appliquent à bien peu de vignerons.

Le taux de l'impôt est de 21 % du bénéfice ainsi calculé, et ne subit pas la majoration des trois quarts, supprimée depuis le 1^{er} janvier 1947.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR, de Meursault

Un journal professionnel publie les résultats de la récolte 1946, tels qu'ils ressortent des différentes déclarations déposées dans les mairies de la Côte-d'Or.

En 1946, il a été produit 42.000 pièces de vins à

appellations contrôlées, sans compter, bien entendu, les vins de consommation courante. C'est un résultat quantitatif nettement meilleur que celui de 1945. Mais, en qualité, nous pouvons affirmer sans erreur, qu'il est un peu inférieur à son aîné.

Les 1945, surmûris par un soleil généreux, posent à plein le corps et la couleur. Les 1946, venus sous un climat moins favorable, sont d'une complexion plus faible. Par contre, ils dénotent de la finesse et dégagent du bouquet. Les 1945 conviennent aux consommateurs des pays nordiques, où l'on a besoin de trouver des calories en bouteille, à défaut de soleil. Les 1946 plairont dans les climats tempérés, ou même un peu chauds.

Passant des vins aux vignerons, voilà ce que dit la statistique. En 1946, 14.423 viticulteurs côtoient d'orient en 9.633 en 1945.

Les enthousiastes vont se réjouir en pensant au retour à la terre. En une seule année, les vignerons piochant ont augmenté de 4.790 unités. Quelle propagande assez persuasive peut produire pareil résultat ?

Les envieux diront : « Faut-il qu'ils en gagnent de l'argent, pour revenir ainsi à la terre natale »

Les uns et les autres se trompent. Il ne s'agit, ni du retour à la terre, ni de gains inconsidérés.

Que les lecteurs qui conservent la *Revue de Viticulture*, se reportent à la Chronique de Bourgogne de mars 1946. Ils y trouveront l'explication de ce phénomène de génération spontanée. L'histoire n'est qu'un perpétuel recommencement ; les hommes agissent toujours poussés par les mêmes mobiles. En latin, on dit *Nil novi sub sole*.

Le soleil, ce qu'il fut avare de ses rayons au cours de février et d'une partie de mars : de la neige, du gel,

une véritable période d'un hiver à retardement, qui stoppa net les travaux de la vigne.

La taille, à peine ébauchée dans quelques secteurs, est brusquement interrompue et ne laisse plus entendre le bruit sec des sécateurs en action.

Alors les vignerons aiguissent leur greffoir, coupent le bois américain à la longueur voulue ; préparent les greffons de vigne française. C'est un travail à effectuer dans un local clair et chaud.

L'œil exercé du praticien doit rapidement discerner les bois dont l'affinité milite pour leur union intime. L'américain dans la main gauche, le greffoir dans la droite, l'ouvrier fait l'entaille en biseau, puis la fente qui recevra le bois français.

L'union des deux bois est consommée. Le mariage des deux sèves, ce qu'on pourrait appeler la « lune de miel » s'opérera pendant les trois semaines de chauffage dans un local clos. La soudure scellée par le cambium fera qu'il n'y aura plus qu'une même nature en un seul bois.

Mise en pépinière et soignée pendant une année, la greffe deviendra, au printemps suivant, le jeune cep, père des récoltes futures.

Quel fonctionnaire de la cour du roi Pétaud ou de celle d'Ubu roi, inventa pour la campagne 1946-1947, la création d'un Office de Répartition des Bois américains ?

Auparavant, chacun en obtenait à sa suffisance. Cette année, il fallait des bons de déblocage. Alors, c'est tout dire, et je ne dirai rien, car j'aurais trop à dire !

CHRONIQUE DE LA GIRONDE

par Louis GROS

Les giboulées de mars ont fait leur apparition et n'ont guère cessé durant tout le mois ; la neige, elle-même, s'est mise de la partie il y a une quinzaine de jours, fait qui survient rarement aussi tard dans la saison. Les pluies trop fréquentes rendent impossible l'accès dans les terres, même dans le Sauternais dont certains sols sont cependant très légers. Les travaux s'en trouvent retardés, notamment les labours de déchaussage, qui n'ont pu encore commencer, et les défonçages pour les nouvelles plantations ; parmi ces dernières, certaines ne pourront être faites à temps et c'est dommage car les propriétaires intéressés vont se trouver à la tête d'un stock de plants qu'ils ne pourront utiliser entièrement. Certains même sont désireux d'en céder une partie devant la persistance du mauvais temps. De sorte qu'il y a actuellement assez de plants en Gironde pour les plantations qui pourront avoir lieu, ceci malgré les entraves administratives de toutes sortes.

A la propriété, on est donc réduit à des travaux d'attente et d'entretien général portant sur le remplacement des piquets, les transports de sarments et les apports de fumure aux lieux d'utilisation. Par suite du relèvement général de la température la vigne a com-

mencé à pleurer dans bien des endroits et les arbres sont en fleurs. Souhaitons donc que le printemps qui vient de commencer nous apporte ce soleil dont les terres ont besoin et qui donnera plus de force à la végétation.

Il est très possible que nous entrions, avec 1947, dans une suite d'années humides après les années sèches que nous venons de traverser ; après les vaches maigres, les vaches grasses nous enseigne l'Ancien Testament. Ces variations cycliques des périodes sèches et humides suivant des lois encore mal déterminées n'ont pas changé. Aussi faut-il s'attendre à de nombreux traitements anticryptogamiques ; la question de l'approvisionnement en soufre et en sulfate risque donc d'être importante pour cette campagne et il importe d'en éviter la pénurie en prévoyant d'ores et déjà de nouvelles distributions.

La grande réunion des principaux groupements agricoles de la Gironde dont il a été question dans la chronique précédente a eu lieu le 3 mars dernier à Bordeaux ; la plupart des parlementaires du département y ont assisté. Bien que les vœux votés, en ces

occasions là, soient rarement suivis d'effets, il faut espérer que, cette fois, nos députés les feront prendre en considération. Dans bien des cas, en effet, la situation est trop grave pour que soient différées les solutions préconisées et les esprits trop tendus pour se résigner à attendre indéfiniment. Les temps heureux de nos pères où ce genre de réunions se terminaient dans l'euphorie d'une agréable digestion sont malheureusement révolus et les bonnes intentions de nos représentants ne doivent plus s'envoler avec la fumée des cigares.

Voici le texte du vœu principal intéressant la viticulture :

L'Assemblée, après avoir entendu l'exposé de ses rapporteurs ;

Considérant qu'il importe de signaler aux Pouvoirs publics le danger qui menace la viticulture.

Demande :

1° Que soit respecté le statut viticole auquel aucune modification ne peut être apportée sans accord avec les organismes intéressés ;

2° Que la taxe à la production de 25 % soit ramenée à 10 % taxe appliquée aux vins de C. C. ;

3° Que la taxe de Solidarité agricole soit abaissée en fonction des nouveaux prix des vins à A. C. et qu'elle soit facturée en sus du prix à la production ;

4° Que la cotisation réservée aux organismes de défense des vins à A. C. soit discriminée des autres taxes et versées intégralement à ces organismes, représentés par le Comité National des Appellations d'Origine ;

5° Que les taxes *ad valorem* soient supprimées et remplacées par une taxe unique qui se confondrait avec les droits de circulation et qui serait applicable à tous les vins libres ;

6° Que les déclarations annuelles de récolte soient faites comme avant guerre sur un registre comportant trois feuillets ;

7° L'Assemblée,
Considérant que les disponibilités en vins réservés à l'exportation sont supérieures aux besoins de cette dernière, demande que les vins réservés qui ne seraient pas retirés avant le 1^{er} avril 1947 redeviennent libres pour permettre la commercialisation de la totalité de la récolte des vins à A. C. »

Cette notion porte surtout, comme on le voit, sur des réformes d'ordre fiscal ; à ce sujet M. Guyon, ancien ministre, et député de la Gironde, spécialiste de ces questions, emploie tous les moyens pour faire réduire ces impôts excessifs, surtout la taxe à la pro-

duction et celle de Solidarité agricole. Il paraît, en effet, tout à fait abusif que de 120 fr. l'an dernier la taxe de S. A. soit passée à 570 fr. actuellement par hectolitre, alors que dans le même laps de temps les prix des vins baissaient de 30 % environ.

Le vœu relatif à l'Office agricole départemental contient une demande de 5.000 paires de bottes en caoutchouc et de 3.000 tonnes de fil de fer. Ces articles auraient déjà dû être distribués depuis longtemps. Ce dernier fait illustre bien l'incohérence du dirigisme, qui conduit à donner du fil de fer et des bottes au mois d'août. Les Français sont fatigués et irrités de ces anomalies. Cette manifestation et celle similaire des commerçants et artisans de la Gironde, en sont la preuve ; elles sont un sursaut de l'instinct de conservation du pays qui ne veut pas mourir étouffé sous les impôts et les réglementations absurdes. Il est temps qu'un grand souffle de liberté et de simplification assainisse la vie économique française.

Le marché des vins est très calme, disons même morne ; il traduit le malaise général des affaires. Le volume traité dans le mois, bien qu'on n'en connaisse pas encore le chiffre exact est certainement très faible par rapport au volume des vins récoltés en Gironde cette année.

Les vins blancs Entre Deux=Mers, Blayais, Bordeaux blancs trouvent difficilement preneurs à 50.000 fr. le tonneau, plutôt à 45.000 fr. ; la taxe de Solidarité agricole, 5.130 fr. par tonneau, est à déduire du prix de vente.

Dans les mêmes conditions les vins rouges sont dans les 55.000 fr. le tonneau.

Quelques très beaux vins blancs liquoreux de 45, ont trouvé preneurs aux alentours de 110.000 à 130.000 fr. le tonneau. Les premières Côtes à 100.000 fr. Ces vins font 14° à 15° d'alcool et 4° ou 5° de sucre.

Les deuxièmes crus du Médoc sont dans les 130.000 fr. (1946), ceux de Saint-Emilion et Pomerol dans les 100.000.

On ne voit pas d'où pourrait venir une amélioration notable et importante sur le marché, étant donné que l'exportation est très ralentie ainsi que la vente dans les cafés et restaurants. D'autre part, la libre commercialisation de la part réservataire des récoltants de moins de 10 hl. va augmenter le volume des vins libres d'une manière très importante et peser sur ce marché. L'entrée libre en France des vins libres d'Algérie va agir dans le même sens. On ne peut donc qu'espérer une petite augmentation de la demande avec les premiers beaux jours du printemps, période qui se marque généralement par une pointe dans les affaires.



EN CHAMPAGNE

par Lecep CHAMPENOIS

25 mars 1947

Voici enfin le printemps, le calendrier nous l'affirme, nous pouvons espérer revoir bientôt de belles journées.

Si cette chronique ne devait traiter que des travaux viticoles exécutés jusqu'ici, elle serait presque inutile. Nous avons eu, en effet, depuis le 15 décembre jusqu'au 9 mars un temps exécrable avec gelée presque continue, ce qui a empêché d'exécuter depuis le début de février le travail normal de la saison qu'est la taille de la vigne. Depuis le 9 mars, malgré bien des jours de pluie, les vigneron sont heureux de reprendre le séca-teur et de gravir à nouveau les coteaux.

L'hiver rigoureux que nous venons d'avoir aura-t-il fait des dégâts à la vigne? Je ne pense pas que ces dégâts puissent être graves si la vigne n'a pas été taillée ou émondée avant février. Nous avons en Champagne l'habitude de nettoyer le pied des ceps au sécateur, avant le buttage et de tailler le courson du pied qui normalement doit être recouvert par la terre après le passage de la charrue; on constate que les coursons qui n'ont pas été garantis, ont leur bois gelé; de-ci, de-là, quelques charpentes ont pu être atteintes, nous aurons probablement quelques broussins, mais de toute façon les dégâts ne seront pas graves.

Cette très longue période de repos végétatif a laissé aux vignerons des loisirs et les associations viticoles

en ont profité pour organiser des journées rurales. Les dirigeants demandent à des personnes de bonne volonté de bien vouloir traiter les sujets les plus divers se rapportant à la terre et à la vie rurale, culture et traitement de la vigne, électrification rurale, sociologie rurale, impôts, etc. tout ce qui peut intéresser un milieu paysan. La journée entière est occupée, coupée par un déjeuner amical où se fait la critique des vins apportés par les convives; les habitants des communes voisines sont conviés, ce qui permet de créer un courant de sympathie et d'échange de vues, très profitable pour tous.

Si je parle un peu longuement de ce sujet, c'est que je crois que toutes les régions agricoles et viticoles auraient avantage à organiser des journées de ce genre. Les hommes d'expérience y apprennent toujours quelque chose et ont leur mot à dire et elles permettent d'intéresser les jeunes à la vie rurale. Il faut leur donner, à ces jeunes ruraux, les occasions de se réunir et de s'instruire, il faut que ces journées dégagent l'élite qui, demain, devra présider aux destinées de nos régions respectives et du dégagement de ces élites dépend en partie la plus ou moins grande prospérité de tous. Le temps n'est plus où l'on pouvait se désintéresser de tout, notre époque ne le permet pas, l'égoïsme doit disparaître pour faire place à cet esprit d'entraide et de coopération sans lequel il n'y a pas de prospérité possible.

NOUVELLES D'ALGÉRIE

Si nous avons eu un début d'hiver pluvieux (plus 800 mm. à ce jour), fin février et première quinzaine de mars voient le sirocco et une température anormalement élevée. La végétation a eu un coup de fouet. Orangers, mandariniers sont en fleurs, et depuis plus de quinze jours la vigne a débourré. Certains émettent déjà un jugement sur la sortie; Bône, paraît-il, s'en plaindrait; il est encore trop tôt pour avoir une idée précise, mais elle sera avant tout irrégulière et fonction de l'état du vignoble. N'oublions point le manque d'engrais de ces dernières années qui, sur cette récolte encore, aura une influence très nette.

Les premiers sulfatages ont commencé, bien que la

température soit peu propice au développement des maladies cryptogamiques. Derniers déchaussages et chaussages se poursuivent normalement.

Commerce des Vins. — Après un ralentissement net des retiraisons par le commerce local avant le 1^{er} mars, on assiste à une accentuation des rentrées sur la place pour reconstituer les stocks.

Par contre, l'exportation, qui elle s'est montrée très active jusqu'au début mars (bateaux=citernes à destination du GNAB), est complètement arrêtée à ce jour. Les derniers achats de vin libre se situent toujours aux environs de 425/450 fr. degré=hecto propriété.

LE MOIS OFFICIEL

(Février 1947).

Cabinet du Ministre de l'Agriculture.

Par arrêté du 22 janvier 1947 (*J. O.* du 25. p. 1038), le cabinet du Ministre de l'Agriculture a été ainsi constitué.

Directeur du Cabinet : M. L. Bon.

Directeur-adjoint : M. R. Lyon.

Chef de Cabinet : M. J. Pélissier.

Chefs adjoints du Cabinet : MM. R. Vignon et R. Gessat.

Conseiller juridique : M. G. Maleville.
 Secrétaire particulier : MM. S. Métivier et
 J. Jointer.
 Service de presse : M. R. Jampy.
 Attaché : M. C. Nourgeois.
 Attaché parlementaire : M. E. Cazelles.

Normalisation agricole.

Il est créé au Ministère de l'Agriculture une Commission Permanente de la Normalisation Agricole chargée d'étudier et de proposer, avec le concours des organismes professionnels et interprofessionnels compétents, toutes mesures intéressant la normalisation dans le domaine agricole, notamment en ce qui concerne l'exportation des produits (J. O. du 4 février 1947, p. 1189).

Eaux-de-vie réglementées.

Un arrêté du 29 janvier 1947 (J. O. du 4 février 1947, p. 1190) applique à l'Algérie les dispositions de l'A. M. du 15 juin 1946 relatives au fonctionnement des commissions interprofessionnelles de dégustation des eaux-de-vie originaires de l'Algérie, aux termes du décret du 2 septembre 1942.

Exportation des matières tarteuses.

Par arrêté du 15 janvier 1947 (J. O. du 7 février, p. 1264), il est créé au sein du Comité Interprofessionnel d'Exportation des Produits agricoles, une commission spécialisée chargée de donner son avis sur les conditions générales d'exportation des matières tarteuses d'origine métropolitaine et algérienne et sur les demandes d'exportation présentées au Ministère de l'Agriculture par les exportateurs métropolitains et sur les modalités de réparation des autorisations.

Service de la Protection des végétaux.

Le J. O. du 7 février 1947 (page 1264) porte nomination de délégués, d'inspecteurs et de contrôleurs habilités pour la signature des certificats phytosanitaires.

Plantations.

Une décision de l'Administration des Contributions Indirectes précise qu'en accord avec le Département de l'Agriculture et afin de favoriser la reconstitution du vignoble, il est permis sans attendre le vote du projet de loi élaboré à cet effet de remplacer par anticipation

des tènements destinés à être arrachés dans un délai de 3 ans. Mais ces remplacements doivent être réalisés avec des cépages choisis sur les listes établies sous l'égide du Ministère de l'Agriculture.

Tableau des éléments retenus pour le forfait des bénéfices agricoles

Ce tableau complet a été publié en deux fois dans les J. O. des 26 février (p. 1779 à 1786) et 18 mars (p. 2530 à 2547). Il comprend donc tous les départements viticoles et, pour chacun d'eux, toutes les variétés de vignes produisant des V. C. C., des V. D. Q. S. ou des V. A. C., des V. D. N. et autres crus locaux et les pépinières, pieds-mères, etc.

Fonds national de progrès agricole.

Ce fonds créé récemment (D. du 16 janvier 1947) est alimenté, en partie, par la prime instituée en 1946 pour améliorer la qualité des vins vinifiés par les coopératives (J. O. du 13 mars 1947, p. 2315 A. M. du 4 février).

Conditionnement des raisins exportés en 1947.

Ce conditionnement est prévu en même temps que celui des autres fruits et légumes destinés à être exportés en 1947. Il comporte des précisions touchant l'emballage spécial ou non et les mentions devant figurer sur les divers contenants (plateaux, cagettes et cageots). J. O. du 14 mars, p. 2368.

Production et commerce des bois et plants de vignes.

Un règlement technique applicable à la production et au commerce des bois et plants de vigne a été homologué (J. O. du 21 mars, p. 2670) et peut désormais être consulté, soit au Ministère de l'Agriculture (direction de la Production agricole, 4^e bureau), soit à Montpellier (E. N. A.), à la section de sélection et de contrôle des bois et plants de vignes.

Dispositions d'ordre financier.

La loi du 21 mars 1947 insérée dans le J. O. du 25 mars et portant diverses dispositions d'ordre financier ne concerne pas directement la viticulture, mais elles peuvent intéresser le commerce des boissons en raison des aménagements apportés à l'assiette des taxes sur le chiffre d'affaires.

A. H.





Informations

NOUVELLES DU VIGNOBLE

Situation de la Viticulture algérienne.

L'importance capitale de la viticulture dans l'économie algérienne est illustrée par le fait que, durant la période 1930-1939, le vin représentait 46 % des exportations de l'Algérie, le principal débouché étant naturellement la métropole.

C'est en 1938 que la superficie du vignoble algérien a atteint son maximum ; depuis le début de la guerre, elle a constamment diminué ; parallèlement à cette régression de la vigne, la production vinicole a subi un fléchissement très accentué, ainsi qu'on peut le constater dans le tableau suivant :

Années	Viticulteurs déclarants	Superf. productive (en hectares)	Production (en hectolitres)
1938	30.924	398.628	21.489.793
1939	31.714	394.645	17.879.587
1940	28.552	391.442	14.035.991
1941	25.097	374.630	10.603.388
1942	29.272	369.883	12.313.340
1943	22.143	354.814	6.596.234
1944	23.512	350.042	9.261.856
1945	23.474	341.098	9.500.137
1946	27.345	325.794	9.039.724

La surface du vignoble en production a donc diminué de 72.834 ha (soit près de 18 %) en huit ans et la production n'est plus que la moitié environ de ce qu'elle était avant guerre.

Cette situation s'explique en partie par un dépérissement normal du vignoble, une forte proportion reconstituée après la guerre de 1914-1918 étant arrivée à échéance (or celle-ci est déjà plus courte en Algérie qu'en France) alors que la reconstitution s'est trouvée très réduite pendant ces dernières années ; on estime donc à environ 250.000 ha les surfaces qui devraient normalement être reconstituées pendant les dix années à venir.

Mais ce dépérissement normal s'est considérablement aggravé pendant la guerre du fait de la sécheresse alarmante de ces dernières années, jointe à la pénurie en engrais azotés (par contre l'Algérie n'a manqué ni de phosphates ni de potasse) et surtout du fait des maladies cryptogamiques, insuffisamment combattues, faute de quantités suffisantes de produits fongicides ; beaucoup plus que le mildiou, défavorisé par la sécheresse, ce fut l'oïdium qui provoqua les plus gros ravages, faute de soufre jusqu'à la campagne 1945=1946 :

Consommation annuelle	Sulfate de cuivre (tonnes)	Soufre (tonnes)
de la moyenne 1933 = 1939	11.000	19.500
répartition 1941 = 1942	3.200	13.000
— 1942 = 1943	7.500	4.500
— 1943 = 1944	5.000	9.000
— 1944 = 1945	8.000	6.000
— 1945 = 1946	5.000	22.000

Si le problème de l'approvisionnement en engrais, en produits fongicides et insecticides est maintenant résolu (mais le matériel de traitement n'a pas encore pu être renouvelé), celui, beaucoup plus grave, de la reconstitution du vignoble ne l'est pas encore. Celle-ci, faute de moyens, fut particulièrement réduite pendant la guerre et reste encore limitée par les possibilités financières des viticulteurs et surtout par les ressources en plants qui, en 1945, n'étaient représentées que par 950 ha de champs de pieds-mères, ce qui est nettement insuffisant.

Approvisionnement en sulfate de cuivre pour la campagne 1946=1947.

Le Syndicat professionnel de l'Industrie du sulfate de cuivre et des produits cupriques communique :

Les stocks de sulfate de cuivre se trouvant dans les usines à la fin de la campagne 1945=1946 étaient de 10.850 tonnes.

À la demande du ministère de l'Agriculture, le ministère de la Production industrielle a envisagé un programme de fabrication de sulfate de cuivre pour la campagne 1946=1947 de 100.000 tonnes.

Sur ce programme, environ 50.000 t. sont actuellement disponibles.

Les attributions de sulfate de cuivre aux différents départements qui en ont besoin sont faits suivant le plan de répartition dressé par la Direction de la Production agricole du ministère de l'Agriculture.

Malheureusement, les livraisons par les usines ont été très faibles, les distributeurs ayant désiré éviter les conséquences de l'application de mesures successives de baisse générale des prix en reportant au 1^{er} mars la date de réception du sulfate de cuivre dont l'emploi commencera en viticulture dans les tout premiers jours du mois de mai.

Le plan Monnet et l'équipement des caves coopératives.

Les caves coopératives, nées dans le Midi viticole à la suite de la crise viticole de 1907=1909, possèdent des moyens techniques que très peu d'exploitations viticoles peuvent réunir. Aussi, dans les régions où elles se sont développées, les caves coopératives permettent donc :

- une réduction de la main=d'œuvre ;
- une économie de locaux et de vaisselle vinaire ;
- un meilleur rendement, une qualité meilleure et plus uniforme ; et surtout une meilleure conservation des vins en raison de la bonne adaptation des locaux et du matériel, et de la compétence technique du personnel ;

- une vente mieux assurée ;

- enfin, une meilleure utilisation des sous=produits.

Tous ces avantages techniques, économiques et sociaux doivent être pris en considération par tout programme visant à une amélioration de la qualité et à une compression des prix de revient de la production viticole française.

Il existe actuellement 872 caves coopératives en France (contre 717 en 1939) pouvant loger environ 16 millions d'hectolitres, soit presque le quart de la production nationale en temps normal ; les surfaces de vignes intéressées par ces caves coopératives s'élèvent à 260.000 hectares.

Le mouvement coopératif est donc en plein essor et une centaine de nouvelles caves coopératives sont actuellement en projet. Pour les quatre ans à venir, la Commission du Plan propose la construction de 50 nouvelles caves coopératives, d'une capacité globale de 700.000 hl., et l'agrandissement de 70 caves coopératives afin d'augmenter leur capacité de 600.000 hl. La capacité totale de l'ensemble des caves coopératives en France sera ainsi augmentée de 1.300.000 hl. (soit environ 8 % de la capacité actuelle qui est de 16.000.000).

Centre d'Apprentissage viticole de Champagne.

Par décision en date du 21 janvier 1947, le ministère de l'Agriculture a reconnu officiellement le Centre d'Apprentissage viticole de Champagne, dont le siège est à la Station de Recherches viticoles du Fort Chabrol à Epernay, et dont l'enseignement pratique est diffusé par des annexes créées dans les différents secteurs du vignoble champenois.

Le Centre, qui fonctionne sous le contrôle de la Direction des Services agricoles du département de la Marne, fut fondé, en 1895, par la Maison Moët et Chandon, et est administrée, depuis 1939, par une association syndicale fondée sous le patronage du Syndicat général des Vignerons de la Champagne délimitée et du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne.

Réglementation de la taille dans les vignobles à appellations contrôlées du Bordelais.

Au *Journal Officiel* du 27 février 1947 est parue une série d'arrêtés ministériels, qui prendront effet à partir des vendanges de 1947 et qui réglementent les différents modes de taille et les densités de plantation de la vigne dans les aires délimitées pour les appellations contrôlées :

- « Bordeaux » et « Bordeaux supérieur » ;
- « Premières Côtes de Bordeaux » ;

- « Côtes de Bordeaux = Saint=Macaire » ;
- « Côtes de Blaye » ;
- « Blaye » ou « Blayais » et « Premières Côtes de Blaye » ;
- « Côtes Canon=Fronsac » et « Côtes de Fronsac » ;
- « Entre=Deux=Mers » ;
- « Sauternes », « Barsac » et « Cérons » ;
- « Saint=Emilion », « Lussac Saint=Emilion », Parsac=Saint=Emilion » ;
- « Puisseguin=Saint=Emilion », « Montagne Saint=Emilion » et « Saint=Georges Saint=Emilion » ;
- « Graves » ;
- « Graves de Vayres » ;
- « Médoc », « Haut=Médoc », « Pauillac », « Saint=Estèphe », « Saint=Julien » et « Moulis » ;
- « Bourg », « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » ;
- « Sainte=Croix=du=Mont » et « Loupiac » ;
- « Pomerol », « Lalande de Pomerol », « Néac » et « Sables = Saint=Emilion ».

Prochain Congrès de la F.A.V.F.A.

Le prochain Congrès de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie tiendra ses assises à Alger dans la deuxième quinzaine d'avril 1947 (le précédent avait eu lieu en juillet 1946 à Colmar).

Exposition=dégustation des vins des « Côtes de Provence »

Le Syndicat de défense des vins des Côtes de Provence, qui a obtenu, au cours de l'année 1946, la délimitation de l'aire de production de ces vins de qualité supérieure, organise à Toulon, pour la semaine de Pâques, une exposition=dégustation qui présentera, d'une part, des vins de propriétaires et, d'autre part, des vins de caves coopératives ; tous ces vins, aussi bien en blanc, en rouge et en rosé, seront répartis en deux catégories : l'une consacrée à ceux de la récolte de 1946, l'autre aux vins vieux des récoltes antérieures. Un jury établira un classement pour chacune de ces deux catégories ; des médailles et des diplômes viendront récompenser les meilleurs producteurs.

Une journée de dégustation gratuite sera réservée, sur invitation, à tous les membres du Syndicat des hôteliers, restaurateurs et débitants de boissons.

Une deuxième journée de dégustation à prix modique permettra au public d'apprécier les bons vins de la région provençale.

Un concours, doté de prix, est ouvert aux peintres et dessinateurs de la région et portera sur un projet de panneau publicitaire en faveur des vins des Côtes de Provence.

Festival des Vins de France.

Un festival des vins de France sera organisé à Cannes au mois d'avril et permettra à des représentants de tous les pays, désignés par chaque ambassade ou légation, de juger les vins français. Tout vin préféré par le délégué d'un pays donné sera considéré comme répondant au goût de ce pays, et le vin qui aura obtenu le plus grand nombre de suffrages se verra attribuer le titre de « goût international 1947 ». Toutes les nations seront invitées à présenter leurs vins à côté des vins français. Si le caractère « éclectique » de cette manifestation peut surprendre certains connaisseurs, il n'en présentera pas moins un moyen adroit de propagande en faveur des vins de France.

PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DES COTES-DU-RHÔNE DU 1^{er} MARS 1947

Le Conseil d'Administration du Syndicat général des Vignerons des Côtes du Rhône s'est réuni le 1^{er} mars à 10 heures dans la salle habituelle sous la Présidence de M. Le Roy, Comme toujours, la salle de réunion fut trop petite pour contenir tous les délégués.

Réunions de Paris

Le Président rend compte tout d'abord de la réunion de la Commission fiscale de la C. G. A. qui a eu lieu le 25 février à Paris sous la présidence de M. Brousse.

Il y fut dégagé les revendications d'ordre général à présenter lors des auditions qui devaient avoir lieu dans l'après-midi du même jour. On peut les résumer ainsi.

1^o Triplement de l'exonération à la base en matière d'impôt sur les bénéfices agricoles.

2^o Maintien du droit d'appel des décisions des Commissions départementales.

3^o Respect par l'Administration des déclarations du Ministre des Finances faites en décembre 1946 sur le maximum de majoration des impôts agricoles.

4^o Dégrèvement fiscaux en faveur des sinistrés.

Ont été ensuite rapidement examinés les dossiers d'appel présentés par une soixantaine de départements. L'accord de la Commission a été unanime sur le point de vue des viticulteurs.

Une Délégation de la Commission a été ensuite reçue par MM. Pineau et Maroger, président et rapporteur de la Commission des Finances du Parlement, puis par M. Waldeck-Rochet, président de la Commission de l'Agriculture. Ils ont assuré la délégation de leur bienveillance et déclaré catégoriquement que l'intention du législateur était bien que le triplement et le doublement des impôts prévus par la loi des Finances du 23 décembre 1946 étaient des maxima.

La Délégation eut ensuite un entretien au Ministère des Finances avec M. Gache, directeur général, et M. Champion, administrateur général des Contributions directes. Elle défendit les positions prises le matin. En ce qui concerne les maxima d'imposition, il y eut un désaccord complet. Au sujet de l'irrecevabilité des appels, les représentants de l'Administration laissèrent espérer qu'ils ne seraient pas irréductibles dans tous les cas. Enfin, diverses mesures de dégrèvement furent envisagées pour les sinistrés. Au cours de cette audition le Directeur Général indiqua qu'il n'avait pas l'intention de dénoncer rétroactivement les forfaits agricoles.

Commission des Appels.

Le Président fait ensuite connaître au Conseil les résultats obtenus devant la Commission Centrale des Impôts directs en ce qui concerne les appels interjetés contre les décisions des Commissions départementales des régions viticoles après une discussion dont l'âpreté fut la plus grande lorsque le tour des vins de consommation courante arriva en fin d'ordre du jour. Elle ne dura pas moins d'une heure et demie au cours de laquelle il fallut arracher les hectos un par un. Finalement les modifications prévues, soit sous forme de décision ferme, soit sous forme d'avis au Ministère des Finances, sont les suivantes en matière viticole :

Ardèche. — Vignes à vin ordinaire classées dans les cultures générales :

Côtes-du-Rhône : exonération : 20 hl. bénéf. impos. 4.500

Saint-Péray : exonération : 15 — — 5.500

Cornas : exonération : 15 — — 5.000

Aude. — Vins de consommation courante : exonération : 40 hectos.

Charente. — Bénéfice imposable à l'hectare : 42.000 fr.

Gard. — Vins de consommation courante : exonération : 40 hectos.

Côtes-du-Rhône : exonération : 20 hl. bénéf. impos. 4.500

Tavel : exonération : 16 — — 5.000

Hérault. — Vins de consommation courante ; exonération : 40 hectos.

Pyrénées-Orientales. — Vins de consommation courante : exonération : 40 hectos. Corbières Supérieures, bénéfice imposable : 1.100 fr. entre 21 et 30 H^o.

Basses-Pyrénées. — *Jurançonnais.* — Bénéfice imposable : 50.000 fr. à l'hectare.

Var :

Bandol : exonération : 16 hl. bénéf. impos. 5.000

Vaucluse :

Côtes-du-Rhône : exonération : 20 hl. bénéf. impos. 4.500

Châteauneuf du Pape : exonér. : 15 — — 6.000

L'Assemblée d'un élan unanime manifeste sa reconnaissance à son Président par de chaleureux applaudissements.

Propagande.

M. Rieu demande alors la parole. Il fait l'éloge de l'activité inlassable et de la vigilance du Président. Mais le Conseil ne doit pas ignorer les menaces que certains projets d'écrasement fiscal font peser sur l'Agriculture. Le nombre d'assujettis à la cédule des bénéfices agricoles ayant diminué l'année dernière, il demande qu'un contrôle sévère des non-déclarants soit effectué au lieu de tracasser perpétuellement ceux qui paient. Il suggère enfin qu'une vaste propagande soit faite pour éclairer l'opinion publique sur le montant réel des impôts de toute espèce que paient les agriculteurs et tout spécialement les viticulteurs et sur les raisons finales de la cherté des vins à appellation pour le consommateur.

M. Mayer intervient à son tour pour appuyer M. Rieu et signaler que la C. G. A. agit dans ce sens. Il indique tout ce qu'il a fait dans le Gard à la Commission fiscale de la C. G. A. en complet accord avec le Syndicat général et regrette de ne pas avoir été compris par tous.

Le Président répond que le Comité des Appellations semble bien placé pour agir dans le sens préconisé. Il félicite M. Mayer de son action et espère qu'il voudra bien la continuer.

Impôt de Solidarité Nationale.

Plusieurs délégués se plaignent des difficultés que leur crée l'Administration. M. Demoulin explique qu'elles sont du ressort des Tribunaux civils. Il y a d'ailleurs une jurisprudence en matière d'évaluation fiscale des propriétés qui est conforme à l'esprit de l'ordonnance sur l'impôt de solidarité nationale. Il est décidé de centraliser les dossiers et d'essayer d'arriver

à une entente avec l'Administration sur le plan départemental avant d'en arriver à l'intervention judiciaire.

Exportation.

MM. Rieu et Prade signalent les difficultés péculaires provoquées par le blocage persistant des vins à appellation contrôlée parce que le Commerce n'utilise pas les bons d'exportation dont il est attributaire, et qu'il y aurait lieu également de faire réduire le prix minimum imposé aux vins exportés. Le Président répond que pour les raisons invoquées, il a demandé le déblocage immédiat de 80 % de la récolte et qu'il a bon espoir d'obtenir 50 %. Quant au prix minimum imposé aux vins exportés, il est destiné à éviter le non-rapatriement des devises. Son abaissement est du ressort des associations commerciales et les viticulteurs ne demanderont pas mieux que de les appuyer.

Majoration de 75 %

Cette majoration de l'impôt sur le bénéfice agricole est supprimée et remplacée par d'autres taxes qui seront moins lourdes pour les viticulteurs. Il faut donc payer cette majoration pour l'année écoulée conformément aux directives de la C. G. A.

Baisse de 5 %

Elle n'est pas applicable aux vins ayant fait l'objet d'un marché régulier (lettre de confirmation et paiement d'acompte) avant le 2 janvier, quelle que soit la date de retraitaison.

Grêle.

M. le Directeur des Services Agricoles prie l'Assemblée d'inviter les communes n'ayant pas encore fourni les renseignements demandés sur l'organisation contre la grêle de bien vouloir les envoyer d'urgence.

Journal.

Le Président insiste auprès du Conseil pour que le journal soit largement diffusé. Il y a actuellement un millier d'abonnés, et il faut absolument que ce chiffre soit doublé.

Admissions nouvelles.

Sont admis à l'unanimité :

Le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône de Gaujac :

M. Luyton à Glun.

M. Schirmayer, à Morières.

Congrès d'Alger.

L'Assemblée décide à l'unanimité que le Président assisté de trois autres membres du Conseil représenteront le Syndicat général au Congrès d'Alger.

Après avoir donné lecture d'un certain nombre de documents émanant de la Fédération des Associations viticoles de France, de divers correspondants, et signalé une répartition de bons de verre, le Président lève la séance à midi.

NOUVELLES DIVERSES

Les prix institués par l'Office international du vin

*Institution officielle d'Etats, créée par la Convention Internationale du 29 Novembre 1924
11, rue Roquépine, Paris (8^e)*

L'Office International du Vin a fondé et attribue annuellement :

a) dans la limite d'une somme de 20.000 francs, des prix de propagande générale répartis entre les meilleurs travaux, qui auront été soumis à l'Office, consacrés exclusivement au vin et qui auront un caractère original nettement marqué ;

b) dans la limite d'une somme globale de 20.000 francs des prix destinés à récompenser les travaux nouveaux de médecins hygiénistes qui auront été soumis à l'Office et retenus par lui ;

c) dans la limite d'une somme globale de 20.000 francs, des prix destinés à récompenser les ouvrages d'œnologie et de technicité viti-vinicole.

d) un grand prix de 20.000 francs à décerner éventuellement, à une œuvre d'ensemble vraiment remarquable pour la défense du vin ;

e) dans la limite d'un crédit de 20.000 francs des prix de 3.000 francs à décerner, éventuellement, pour la présentation de thèses devant les Facultés de médecine-Ecoles de pharmacie, Académies, etc. traitant de la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin, du raisin et du jus de raisin ;

f) un forfait de 20.000 francs pour parfaire jusqu'à 100.000 francs le prix fondé par la Grèce pour récompenser l'auteur d'un procédé industriel destiné à la production à partir de moût de raisin d'un sucre interverti capable de remplacer le saccharose dans la plus large mesure.

Les prix ne seront attribués qu'à des travaux imprimés et édités dans le cours des deux années précédant l'attribution des prix.

Les lauréats d'une année antérieure ne peuvent pas, en principe, se représenter à nouveau pour l'attribution d'un prix.

Le Comité directeur de l'O. I. V. fait examiner, chaque année, par une commission spéciale, les travaux qui lui sont parvenus antérieurement au 1^{er} novembre, en 7 exemplaires, et attribue les récompenses au cours de sa session de décembre.

Section vinicole de la Foire Commerciale de Lille.

" Malgré les destructions importantes occasionnées par les bombardements, ses bâtiments ayant été presque complètement détruits, la 17^e Foire Commerciale et Internationale de la Région du Nord qui se tiendra à Lille du 7 au 22 Juin a réalisé un très gros effort. Son petit Palais a été totalement reconstruit et 2.500 petits bâtiments ont été édifiés et installés en provisoire.

La Section vinicole a toujours tenu une place très importante dans cette manifestation et sera représentée largement cette année "

QUESTIONS TECHNIQUES

Mai au vignoble.

En mai, la vigne est en pleine croissance et vers la fin du mois, dans les régions suffisamment chaudes, commence la floraison. Le début du mois est dominé par la crainte des gelées blanches, période pendant laquelle le vigneron demeure dans l'attente et s'abstient de toute façon culturale susceptible de favoriser un refroidissement ; cette période prend fin dans les premiers jours pour les vignobles méridionaux ; ailleurs c'est vers la moitié du mois (dans les vignobles septentrionaux, tels que la Champagne, on a enregistré, certaines années, des gelées encore plus tardives).

La seconde période, déjà plus chaude et souvent humide, est dominée par la crainte d'attaques précoces de mildiou, accompagné ou précédé, en certaines régions, par le rougeot parasitaire (Brenner) ou le black=rot ; contre tous ces parasites, une seule parade : un sulfatage précoce, lorsque les jeunes pousses mesurent 5 à 10 cm. seulement. Un second sulfatage doit être appliqué lorsqu'elles mesurent 15 à 20 cm., et lorsque le mildiou seul est à craindre, le traitement précédent n'est pas indispensable et celui-ci peut alors être considéré comme le premier. Tout aussi nécessaire est le sulfatage suivant, au moment de la floraison, destiné à protéger les jeunes grappes florales qui portent en elles tous les espoirs de la récolte. On ne risque rien en sulfatant prématurément, mais on risque beaucoup en sulfatant trop tard.

C'est aussi au mois de mai (quelquefois dès la fin avril) qu'on enregistre le premier vol des papillons (cochylis, eudémis), issus des cocons d'hiver. Il est nécessaire de prévenir les dégâts considérables que peuvent occasionner les chenilles de première génération aux boutons floraux ; pour cela, il faut tenir compte du fait (très général d'ailleurs pour tous les parasites) que les stades vulnérables de l'insecte sont de courte durée et qu'un traitement effectué trop tard (lorsque la chenille, après éclosion de l'œuf, a pénétré dans le bouton floral qui, désormais, le protège) est inopérant ; appliqué trop tôt, il se trouve affaibli au moment utile. Les stations d'avertissement, tout comme pour le mildiou et les autres parasites, indiquent le moment propice aux traitements contre les vers de la grappe (période maxima du vol des papillons) et qu'on peut généralement faire coïncider avec un sulfatage prévu. On ajoute alors aux bouillies cupriques employées contre le mildiou, soit des arsénates aux doses habituelles, soit de la nicotine, soit un mélange des deux. Il est indispensable de traiter tout particulièrement les grappes florales (et plus tard ces mêmes grappes devenues fruits), pratique dont l'efficacité se trouve augmentée par l'addition d'un bon mouillant=adhésif (à condition que celui-ci ne forme pas une « carapace »).

Enfin, il existe maintenant des produits à base de D. D.T. qui sont particulièrement efficaces. Au moment de la floraison, un premier soufrage protégera contre les prochaines attaques de l'oïdium, tout en favorisant, par les déplacements d'air provoqués, la fécondation des fleurs.

Le second labour, qui est un labour de chausage, doit être effectué à une époque bien déterminée : après la période des gelées blanches et un peu avant la floraison, surtout si le temps est assez froid, ceci pour la même raison : ce labour, favorisant le refroidissement de la vigne, en période de gelées blanches en accentuerait les effets ; en pleine floraison, surtout par temps défavorable, il augmenterait les risques de coulure. Dans les vignobles méridionaux, à sol sec où l'enracinement se fait en profondeur, il se fait à la même profondeur que le premier labour, mais dans les vignobles plus septentrionaux, il est réduit à une façon superficielle (6 à 8 cm.) afin de ne pas couper un trop grand nombre de racines adventives qui poussent d'autant plus près du niveau du sol que l'humidité est grande. Ce second labour a pour objet de niveler le sol, de supprimer les mauvaises herbes et de constituer, au seuil de la saison chaude, une couverture meuble et sèche qui protégera les couches profondes, encore humides, contre une dessiccation par évaporation.

C'est également la période de l'ébourgeonnage et de l'épamprage, opérations complémentaires de la taille, et qui tendent à débarrasser la vigne de toute végétation inutile et à l'aérer, tout en augmentant l'efficacité des traitements fongicides et insecticides qui peuvent atteindre ainsi plus facilement les différents organes de la vigne et les grappes en particulier.

Dans les vignobles septentrionaux, on effectue la mise en pépinières des greffes=boutures, alors que dans les régions méridionales elles auront déjà donné leurs premières feuilles que des traitements fréquents doivent protéger de toute attaque parasitaire.

À la cave, il faut toujours maintenir parfaitement ouillés les fûts remplis de vin et mûcher ceux qui sont vides. Conserver la fraîcheur des caves et des celliers en les aérant le plus possible pendant la nuit ; les tenir bien propres car elles sont infestées par ces ennemis invisibles que sont les ferments à l'état de spores. Tout vin présentant un début de tourne ou d'acescence devra être immédiatement sulfité, puis collé et enfin soutiré dans un fût parfaitement propre et soigneusement mûché. Il n'y a d'ailleurs aucun intérêt à vouloir conserver des vins dont le degré alcoolique et surtout l'acidité réelle (pH) sont trop faibles : ils supporteraient difficilement la période des chaleurs et devront être livrés le plus rapidement possible à la consommation.

Le Mildiou.

Le mildiou, ou *Plasmopara viticola* (Péronosporacées) est un champignon parasite interne des feuilles, des fleurs et des fruits de la vigne. C'est en quelque sorte le cousin germain du *Phytophthora infestans* (Péronosporacées) ou mildiou de la pomme de terre, que l'on combat d'ailleurs de la même façon.

Son cycle biologique est bien connu et permet de comprendre les règles édictées et sans lesquelles les traitements les plus abondants ne peuvent être efficaces.

Pendant l'hiver, ce champignon séjourne à l'état d'oospores (œufs) dans les tissus morts des feuilles qui jonchent le sol (on comprend donc l'intérêt qu'il y a à les brûler). Puis au printemps, dès que les conditions de chaleur et d'humidité s'y prêtent, ces œufs germent et forment à l'extérieur de ces feuilles mortes des conidiophores à macroconidies (c'est-à-dire à grosses conidies) ; celles-ci peuvent être entraînées par le vent et déposées sur les jeunes feuilles de la vigne. Par temps froid ou sec, elles ne peuvent germer, mais si le temps est suffisamment doux et humide (cas très fréquent à la fin du printemps), elles libèrent des zoospores, petites cellules mobiles, dépourvues de membrane différenciée, munies de deux flagelles locomoteurs, qui ne peuvent vivre que dans les gouttelettes d'eau recouvrant les feuilles (ce qui explique les risques d'infection après les pluies) ; ces zoospores nagent jusqu'au voisinage des stomates (pores situés surtout sur la face inférieure des feuilles et par lesquels celles-ci respirent et transpirent) où elles se fixent et germent en faisant pénétrer un mycélium dans la chambre sous-stomatique. Ce mycélium, qui n'est pas cloisonné, pénètre de plus en plus profondément dans les tissus, se ramifie, s'insinue entre les cellules du limbe aux dépens desquelles il vit par l'intermédiaire de suçoirs pénétrant à l'intérieur de celles-ci ; les cellules se trouvent ainsi appauvries et vraisemblablement intoxiquées par des produits d'excrétion du champignon : dans la région atteinte, le tissu est chlorosé et translucide, on a cet aspect caractéristique des « taches d'huile » ; lorsque les cellules sont mortes, la tache devient brune, tandis que le mycélium continue à se développer aux dépens des cellules voisines : la tache s'agrandit et la maladie s'étend ainsi de proche en proche, d'autant plus vite que la température est élevée. Lorsque l'humidité est suffisante, le mycélium pousse des fructifications ou conidiophores qui traversent l'ostiole du stomate le plus proche et forment au dehors, sur la face inférieure des feuilles, ces amas blanchâtres et floconneux que les vignerons connaissent bien et qui sont formés par une multitude de conidies que le vent pourra de nouveau transporter sur d'autres feuilles où elles seront le point de départ de nouvelles infections.

On comprend aisément que, pendant son séjour à l'intérieur du limbe des feuilles où il provoque pourtant de graves dégâts, le champignon est invulnérable et qu'aucun traitement ne peut alors le détruire sans tuer la feuille. Seules, les conidies et les zoospores, pendant leur séjour à la fois aérien et aquatique, qui est de courte durée et précède toujours l'apparition des « taches d'huile », qui sont malheureusement les seuls signes apparents de la maladie, peuvent être détruites, car elles sont particulièrement sensibles à l'action des sels de cuivre et des oxydes basiques en général qui les

empêchent de germer et exercent une action corrosive. C'est pourquoi le sulfatage ne peut être qu'un traitement préventif (on n'en connaît pas de curatif pour le mildiou) et doit toujours être appliqué suffisamment tôt, alors qu'on observe aucune manifestation du mildiou ; ensuite il est trop tard et le sulfatage ne pourra plus qu'empêcher les infections secondaires que pourraient provoquer, comme nous l'avons vu, les conidies développées par le parasite sur la face interne des feuilles.

Les feuilles étant les organes dans lesquels s'élaborent, sous l'action de l'assimilation chlorophyllienne, tous les éléments nutritifs de la plante, on comprend que leur destruction, même partielle (et qui peut être renouvelée, car les attaques de mildiou peuvent se répéter jusqu'à l'automne), entraîne fatalement un affaiblissement de la vigne, qui retient non seulement sur la récolte, mais sur son état physiologique pour l'année suivante, du fait que les réserves emmagasinées par la plante pour passer l'hiver se trouveront considérablement réduites.

Mais les attaques du mildiou ne se limitent pas aux feuilles, elles s'étendent souvent au grappe avec une rapidité souvent catastrophique. Très tôt, avant même la floraison, les jeunes grappes peuvent être atteintes, ce qui provoquera le dessèchement des fleurs et consécutive une coulure plus ou moins prononcée. Après la floraison, les jeunes grains peuvent être également infestés ; si le temps est humide, ils se recouvrent des mêmes formations floconneuses de conidiophores qui ornent les faces inférieures des feuilles : c'est le Rot gris. Plus tard, lorsque les grains seront plus développés, le mildiou ne pourra plus pousser ses conidiophores à travers les pellicules trop épaisses ; seul, le mycélium se développe à l'intérieur du grain qui prend peu à peu une teinte brunâtre, se dessèche et tombe : c'est ce qu'on appelle le Rot brun. Fleurs desséchées, rot gris et rot brun sont les différents aspects de l'attaque, à différents stades de la végétation, des grappes par le mildiou, attaques encore plus graves, quant à la récolte, que celles des feuilles, et qui peuvent être, rappelons-le, très précoces et précéder la floraison. C'est la raison pour laquelle les grappes devront toujours être suffisamment dégagées pour être sulfatées, dès le début de leur formation, avec un soin tout particulier, car elles sont les plus difficiles à protéger.

Tous les vignerons pratiquent depuis longtemps les traitements cupriques, mais ils comprendront tout l'intérêt qu'ils ont à sulfater immédiatement après chaque avertissement que des stations spéciales (les stations d'avertissement), réparties à travers le vignoble, leur communiqueront dès qu'un premier foyer de mildiou, encore faible et très localisé, leur aura été signalé.

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE le gardien
 de la futaille
 Laboratoires LUGDUNUM, 5, Cours d'Herbouville - LYON

APPERT-PARIS-APPERT PARIS-A-APPERT-A-APPERT-PARIS-APPERT-PARIS

LEMERLE, 67, route de Clisson, NANTES

LE BAS KISS, 21, rue St-Fiacre, Paris

USINE :
LE PONTET
(Vaucluse)

Etabl. DAVODEAU à VARADES
Loire-Inférieure

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS **ST-GOBAIN**

PROTECTION
de vos



TOTALE
cultures

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT
74, Boulevard Victor-Hugo, CLICHY (Seine)

SOCIÉTÉ DES
PHOSPHATES TUNISIENS
ET DES ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES
4, Avenue Velasquez, PARIS (8^e)
Tél. : LABorde 08-71

ACIDE PHOSPHORIQUE 55 % DÉARSÉNIÉ

PHOSPHATE DI-AMMONIQUE NEIGE
PHOSPHATE MONOAMMONIQUE AIGUILLE
pour Œnologie

PHOSPHATE TRISODIQUE pour vaisselle vinaïre
ENGRAIS AZOTÉS ET COMPOSÉS « LE GAULOIS »

PROGIL

Société Anonyme au Capital de 90.000.000 Frs

**TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES**

HERBICIDES • INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES

*Pour la Défense
de vos Cultures*

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SEL POUR FUSION - TANNINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

SIÈGE SOCIAL : 77, Rue de Miromesnil, PARIS (8^e)
Bureau de Vente : 10, Quai de Serin, LYON (Rhône)

AVEZ-VOUS

déjà retenu votre emplacement

— dans —

**L'ANNUAIRE DES VINS
ET SPIRITUEUX DE LA
BELGIQUE, DU CONGO BELGE
ET DU GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG**
ÉDITION 1947

?

Sinon demandez sans tarder
tarifs et renseignements au représentant
général pour la France :

J. TAVERNIER
12, Rue des Écoles — CHARENTON (Seine)

ou

au département "Annuaire" de l'Agence de Publicité

BODDEN & DECHY Réunis, S. A.
67, Rue du Lombard — BRUXELLES

Tous les PRODUITS FONGICIDES et INSECTICIDES pour SOIGNER la VIGNE
SOUFRE d'APT - STEACUPRITES - POUDRES à BASE de ROTENONE, etc.

Consultez...



...ses agents

ou Écrivez au Siège Social : 15, Rue du Pont à ARLES (B.-d-R.)

Tous morts!



Les produits
SPIC
sont la sauvegarde de vos récoltes

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5 900 000 FRANCS
 Siège Social : 47, Boul. Saint Michel - PARIS (V)
 Usine et Services Commerciaux à BEUCAIRE - (Gard)



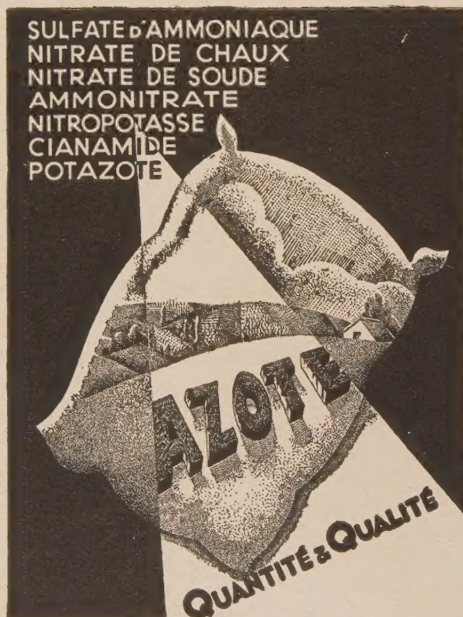
*Bouillies Parfaites
 et qui adhèrent*

Le BLEUFIX permet de préparer des bouillies marquant fortement et véritablement mouillantes, enrobant feuilles et grappes d'une mince couche ininterrompue de cuivre.

Préparez vos bouillies avec le BLEUFIX si vous désirez leur donner une action anticryptogamique maximum.

Dan
 **BLEUFIX**
 est une Spécialité de
 LA LITTORALE, Béziers
LALITTORALE

SULFATE D'AMMONIAQUE
 NITRATE DE CHAUX
 NITRATE DE SOUDE
 AMMONITRATE
 NITROPOTASSE
 CIANAMIDE
 POTAZOTE



SYNDICAT PROFESSIONNEL DE
 L'INDUSTRIE des ENGRAIS AZOTÉS
 58, Avenue KLEBER, Paris (16^e)
 Tél : Kléber 78-72

SOCIÉTÉ POUR LA FABRICATION DE PRODUITS
 INSECTICIDES & ANTICRYPTOGAMIQUES

S. O. F. P. I. A.

14, rue Halévy - PARIS (9^e) Tél. PRO. 21-30

*Contre les ennemis
 des arbres et de la vigne*

ARBOSEROL

60 pour cent d'huile de schiste à haute teneur en soufre
 (13 pour cent)

Pour TRAITEMENTS d'HIVER et d'ÉTÉ

Un bouclier contre les parasites